



96/10 CGG

Outer casing and feet in stainless steel.  
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.  
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.  
Nickel-plated top burners with stable flame.  
Thermocouple safety valve with pilot light.  
Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans.  
Stainless steel drip bowls.

**Gas oven model:** Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

**Electric oven model:** Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.  
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven.

Ommanteling en poten van RVS.  
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.  
Het afgeronde frontpaneel heeft naar de gebruiker gerichte knoppen.  
De vernikkelde gietijzeren branderdragers zijn met een stabiel messing ringbrander uitgevoerd. Deze branderdragers dekken tevens de spaarbrander met thermokoppel af. (Het unieke brandersysteem!).  
Het geëmailleerde gietijzeren kookrooster heeft verlengde dragers voor gebruik van kleine pannen. Opvangbakken zijn van RVS.

Modellen met Gasoven: verwarming met RVS brander met zelfstabiliserende vlammen, thermostatisch regelbaar van 100 - 300°C.

Modellen met Electriche oven: de gepanserde elementen boven en onder zijn afzonderlijk instelbaar. Thermostatisch instelbaar tussen 50 en 300°C.

De oven heeft een capaciteit van 2/1 GN.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.  
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.  
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.  
Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen. Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.  
Topfräger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.  
Tropfenschale aus Edelstahl.

**Modelle mit Gasbackofen:** Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabiler Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

**Modelle mit Elektrobackofen:** gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.  
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.  
Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.  
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.  
Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.  
Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

**Modèles avec four au gaz :** réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

**Modèles avec four électrique :** résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four au gaz et électrique GN 2/1

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.  
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
Tablero con comandos inclinados hacia el operador.  
Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.  
Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.  
Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.  
Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

**Modelos con horno a gas:** calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C.

**Modelos con horno eléctrico:** resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno a gas y eléctrico GN 2/1

- I modelli CG possono aver sostituiti i bruciatori da 7 kW con bruciatori da 10 kW. Supplemento 108,00 Euro cad. bruciatore.
- 7 KW burners of models CG can be replaced with 10 KW burners, the extra cost is Eur 108,00 per burner.
- Bei den CG Modellen können die 7 kW Brenner mit 10 kW Brennern ersetzt werden. Zusatzpreis 108,00 Euro pro Brenner.
- Les brûleurs de 7 KW peuvent être remplacés par les brûleurs de 10 KW et le supplément est de 108,00 euro par brûleur.
- A los modelos CG se les pueden substituir los quemadores de 7KW con quemadores de 10 KW. Suplemento 108,00 EUR para cada quemador

92	94	96	98
3,5 Kw	5,6 Kw    3,5 Kw	3,5 Kw    5,6 Kw    3,5 Kw	5,6 Kw    3,5 Kw    5,6 Kw    3,5 Kw
7 Kw	5,6 Kw    7 Kw	7 Kw    5,6 Kw    7 Kw	5,6 Kw    7 Kw    5,6 Kw    7 Kw

Accessori vedi pagina 7-44 • Accessoires see page 7-44 • Zubehöre siehe seite 7-44 • Accessoires voir page 7-44 • Acesorios ver página 7-44