



94/10 VTCE

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
Het afgeronde frontpaneel heeft naar de gebruiker gerichte knoppen.
Breukbeveiligde glaskeramisch plaat.
Kookzone (270x270mm); markering van pangrootte door vierkante afdruk.
Capaciteit per kookzone 4 kW.
Thermostatische temperatuurinstelling van 70 tot 450°C.

Modellen met Electriche oven: zijn voorzien van boven- en onderelementen temperatuur en thermostatisch instelbaar van 50 tot 300°C. De bakoven is 2/1 GN.

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. Shatterproof ceramic glass hob.
Square 270x270mm cooking area display, indicating ideal pan size.
4 kW power for each individual cooking zone.
Thermostatically-controlled temperature range from 70 to 450°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. GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
Heizzone 270x270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck.
Leistung der einzelnen Heizzone 4 kW.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Backofenabmessungen 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.
Plan en vitrocéramique incassable.
Zone de cuisson (270x270mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
Puissance de chaque zone 4 kW. Température réglable par un thermostat de 70 à 450°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 de dimensions 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.
Superficie de vitrocerámica irrompible.
Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
Potencia por cada zona de 4 Kw.
Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.

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

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial
220V/3F + 4% - Altro • others • andere • autres • otro + 7%

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