





94/10 FTEC



Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface. 
Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards. 
Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

Electric model: incoloy armoured heaters.
Thermostatically-controlled temperature range from 110 to 280°C.
Safety thermostat.



Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
De bakplaat ligt 40 mm lager dan het bovenblad.
De platen hebben gepolijste oppervlakten en het bakoppervlak is hard verchromd uitgevoerd; alle modellen zijn verkrijgbaar in vlak, gecombineerde geribde uitvoering.
De bakplaten staan 10 mm naar voren.
De vetopvangbak is uitneembaar.

Breedte: 40, 60 of 80 cm.
Electrische uitvoering: de verhitting geschiedt door gepanserde elementen, thermostatisch regelbaar van 110 - 280°C met veiligheidsthermostaat.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte. 
Grillplatten mit satiniertes Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt. 
Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.



Aussenmasse : 40,60,80

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C.
Sicherheitsthermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan. 
Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil. 
Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

Versión eléctrica: réchauffement par des résistances blindées en incoloy.
Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie. 
Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina. 
Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones : 40,60,80

Versión eléctrica: calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy.
Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

Voltage special • 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 • Accesorios ver página 44