



94/10 KBEI

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Available with pan in iron or stainless steel.
Strong double-walled self-balancing lid, in stainless steel to prevent heat loss.
Electrovalve-controlled water loading.
Thermostatically-controlled cooking temperature range from 100 to 280°C.

Gas model: Chrome steel burner for hcooking operations. Safety valve with thermocouple, electric ignition. Manual or powered lifting operations.

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
Uitvoering mogelijk in staal/gietijzer of RVS.
Robuuste dubbelwandige gebalanceerde deksel.
Thermostatische temperatuurinstelling tussen 100 en 280°C.

Gasuitvoering: met verchromde stalen brander met thermostaatkraan met thermokoppel kantelbaar door handwiel.

Electrische uitvoering: verhitting door ingekapselde Incoloy-elementen.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Verfügbar mit Eisen- und Edelstahlbecken.
Robuste federentlastete Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.
Wassereinlass mittels Magnetventil.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung. Manuelles oder motorisiertes Kippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Disponibles avec cuves en fer et en acier INOX .
Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.
Charge d'eau par électrovanne.
Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

Version gaz : réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique.
Montée manuelle ou motorisée.

Version électrique : réchauffement à l'aide de résistances blindées en incoloy.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Disponibles con cubas de hierro fundido y acero INOXIDABLE.
Tapas robustas auto balanceadas de pared doble, en acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.
Carga agua mediante electro válvula.
Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280°C.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico.
Levantamiento manual o motorizado.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas en incoloy.