

Electric Cookers



Kookfornuis elektrisch

- Robuuste constructie.
- Zichtbare delen vervaardigd in inox AISI 304 18/10.
- Regelbare inox poten.
- Op open onderstel (afzonderlijk geleverd) of oven.
- Thermostatisch geregelde, statische elektrische oven met afzonderlijk regelbare onder- en bovenverwarming, Thermostatisch regelbaar tot 330°C, fornuis met oven geleverd met 1 x verchroomd rooster.

4 traditionele platen (Model C7...E)

- Platen van groot vermogen (4 kW elk) op bovenblad met waterkering.
- 6 standenschakelaar voor een perfecte regeling van de platen.
- Signalisatielamp als de platen onder spanning zijn.

«SOLID TOP». (Model CT7...E)

- Zware gietijzeren plaat.
- 4 Verwarmingselementen van 3,4 kW elk.
- Elke verwarmingzone kan afzonderlijk geregeld worden.

Het gamma Mareno 700 is het meest betrouwbare gamma: gesatineerd AISI 304 roestvrijstaal 18/10, robuust gietijzer, geëmailleerd staalplaat. Het meest complete en functionele gamma: gesloten raakvlakken, werkbladen op dezelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen. De elementen zijn vrij combineerbaar in lijn, rug tegen rug, met een brug en eveneens met elementen van de 900 reeks.



Fourneau électrique.

- Construction robuste.
- Partie visible fabriquée en acier inox AISI 304 18/10
- Pieds en inox réglables.
- Sur soubassement ouvert (livré non monté) ou sur four
- Four statique électrique avec chauffage indépendant sol et ciel. Four réglable jusqu'à 330°C Four fourni avec 1 grille chromée.

4 Plaques traditionnelles (Modèle C7...E)

- Des plaques de grande puissance (4 kW chacune) avec des joints étanches sur un plan embouti .
- Commutateurs de puissance des plaques à 6 positions
- Lampe témoin de signalisation des plaques sous tension.

« SOLID TOP » Model CT7...E)

- Plaque en fonte épaisse.
- 4 Eléments de chauffe de 3.4 kW.
- Chaque zone de cuisson peut être réglée indépendamment.

La gamme Mareno 700 est la plus fiable: acier inox AISI 304 18/10 et satiné, pièces en fonte robustes, acier émaillé.

La gamme la plus complète et fonctionnelle: jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, arrêtes arrondies, cheminées basses, dos fermés. Les éléments peuvent se combiner en ligne ou dos à dos, à pont également avec des éléments de la série 900.

Type	Afm./Dim. cm	Bran./Brul. kW	Oven/Four kW	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
Elektrisch fornuis op open onderstel / Fourneau électrique sur soubassement ouvert					
C7-4EC+BV7-4	40x73x85	2+2,6		4,6	
C7-8EC+BV7-8	80x73x85	2x2+2x2,6		9,2	
Elektrisch fornuis met elektrische oven / Fourneau électrique avec four électrique.					
C7FE-8E	80x73x85	2x2+2x2,6	6	15,2	
C7FE-8EC	80x73x85	2x2+2x2,6	6	15,2	
Elektrisch fornuis op open onderstel "Solid Top" Cuisinière électrique sur soubassement ouvert					
CT7-8EC+BV7-8	80x73x85	4x2,4		9,6	
Elektrisch fornuis met oven "Solid Top" Cuisinière électrique avec four					
CT7FE-8EC	80x73x85	4x2,4	6	15,6	
TOEBEHOREN / ACCESSOIRES					
XBFGGN21			Gechroomde rooster GN 2/1 grille chromé		