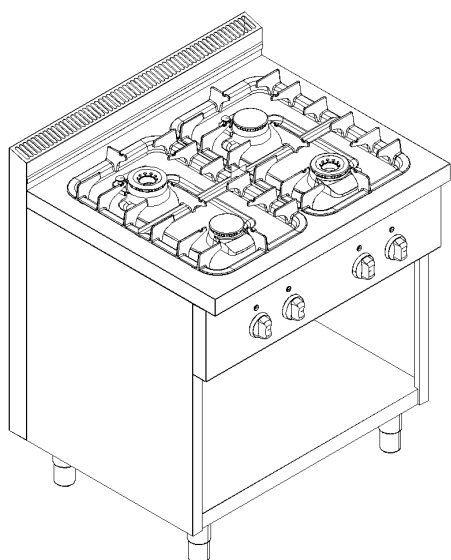


Cookers & Solid top Cookers



Kookfornuis gas

Mono blok fornuis en kookvlak met 2 of 4 branders en gietijzeren roosters. Waakvlam en thermokoppel beveiliging. Op open onderstel of oven.

Coup de Feu

Gietijzeren plaat van 20 mm, goede warmteverdeling, kroonbrander van 9 kW, temperatuur tot 500°C. Op open onderstel of oven.

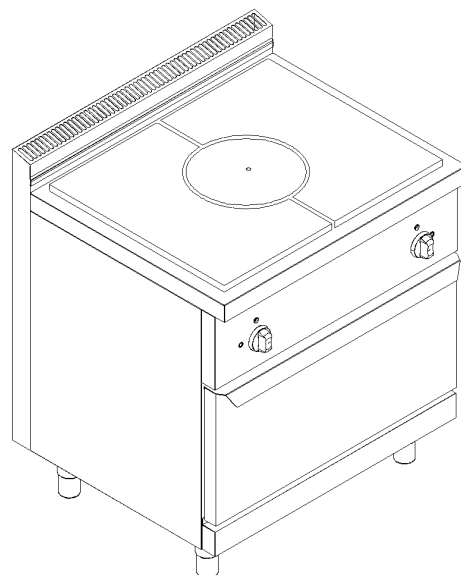
Gasoven.

Grote gasoven met geëmailleerde binnenzijvlakken en branders met gestabiliseerde vlam. Thermosstatisch regelbare temperatuur van 140 tot 300°C, en piezo-elektrische ontsteking.

Kookfornuis Electricisch

Platen op bovenblad met waterkering, 6 standenschakelaar, op open onderstel of oven. Thermosstatisch geregelde, statische elektrische oven met afzonderlijk regelbare onder- en bovenverwarming, Thermosstatisch regelbaar tot 300°C, fornuis met oven geleverd met 1 x verchroomd rooster.

Het gamma M.Easy 700 betekent optimale doeltreffendheid. Robuuste constructie. Zichtbare delen vervaardigd in inox AISI 304 18/10, regelbare inox poten. Zijn modulaire structuur laat tal van combinaties toe. De kwaliteit van de materialen waarborgt een duurzame investering. Het gamma uit zich in alle mogelijkheden van de hedendaagse restauratie.



Fourneaux à gaz

Cuisinière monobloc et table de cuisson à 2 ou 4 brûleurs et grilles en fonte. Veilleuse et sécurité thermocouple. Sur soubassement ouvert ou sur four

Coup de Feu

Plaque en fonte polie de 20 mm pour une bonne répartition de la chaleur. brûleur couronne de 9 kW, température de 500° C. Sur soubassement ouvert ou sur four

Four à gaz

Four à gaz de grandes dimensions, parois intérieures émaillées et brûleurs à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 140 à 300°C et allumage piézo-électrique.

Fourneau électrique.

Plaques avec des joints étanches sur un plan embouti, commutateurs de puissance à 6 positions, sur soubassement ouvert ou sur four.

Four statique électrique avec chauffage indépendant sol et ciel. Four réglable jusqu'à 300°C Four fourni avec 1 grille chromée.

La gamme M. Easy 700 vous propose une efficacité maximale. Construction robuste. Partie visible fabriquée en acier inox AISI 304 18/10, pieds en inox réglables. Sa modularité permet une multitude de combinaisons. La qualité des matériaux garantissent un investissement destiné à durer. La gamme exprime toutes les possibilités de la restauration actuelle.

Type	Afm./Dim. cm	Bran./Brul. kW	Oven/Four kW	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
Gasfornuis op open onderstel / Fourneau gaz sur soubassement ouvert					
EC7-4GVG	40x70x85	3,5+5,5		9g	1 124.00 €
EC7-8GVG	80x70x85	2x3,5+2x5,5		18g	1 767.00 €
Gasfornuis met gasoven / Fourneau à gaz avec Four à gaz					
EC7-FG8G	70x70x85	2x3,5+2x5,5	5	23g	2 592.00 €
Coup de feu op open onderstel / Coup de feu sur soubassement ouvert					
ET7-8GVG	80x70x85	9		9g	1 775.00 €
Coup de feu met gasoven / Coup de feu sur four à gaz					
ET7-FG8G	80x70x85	9	5	14g	2 591.00 €
Electricischfornuis op open onderstel / Fourneau électrique sur soubassement ouvert					
EC7-4EVG	40x70x85	1.5 + 2.6		4.1 - Tri 400 v	958.00 €
EC7-8EVG	80x70x85	2x1,5 + 2x2,6		8.2 - Tri 400 v	1 390.00 €
Electricischfornuis op El. Oven/ Fourneau électrique sur four El.					
EC7-FE8E	80x70x85	2x1,5 + 2x2,6	4.5	12.7 - Tri 400 v	2 749.00 €
EBV-P4D	Deur scharnieren rechts / Porte charniere à droite				181.00 €
EBV-P4S	Deur scharnieren links / Porte charniere à gauche				181.00 €