

Ceramic & Induction Cookers



Vitro-keramische en inductie fornuizen

Vitroceramische

- Verwarmingselementen 3,4 kW elk, om een temperatuur van 400°C in 3 minuten te halen.
- Inclusief controlelampje en restwarmtelampje
- Sterke glasplaat van 6 mm dikte.

Inductie

- Verwarmingselementen 5 kW elk.
- Model IW = Wok inductie vermogen van 3,5 kW.

Op open onderstel (deuren in optie) of oven.

- Statische elektrische oven met afzonderlijk regelbaar onder- en bovenverwarming, thermostatische regelbaar tot 300°C.
- Gietijzeren oven bodem voor een perfecte temperatuur verdeling.
- Fornuis inclusief 1 verchroomd rooster.
- Verschillende toebehoren op aanvraag.

MARENO «Nuovo Protagonista 90» voor de creatieve moderne chef.
Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatste geldende CE en HACCP normen. Hygiëne, veiligheid, robuust en betrouwbaarheid: gestampt bontop van 2 mm, naadloze randen, werkbladen op één zelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste roestvrij staal platen: AISI 316, 304 en 439M. Isolatieklasse IPX5.

Fourneau vitrocéramique et induction.

Plaque vitrocéramique.

- Élément de chauffe de 3,4 kW chaque, température maximum de 400° C pouvant être atteinte en trois minutes.
- Témoin de chaleur résiduelle même lorsque l'appareil est éteint.
- Plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur

Induction.

- Éléments de chauffe de 5 kW chaque.
- Modèle IW = Wok induction puissance de 3,5 kW.

Sur soubassement ouvert (portes en option) ou sur four.

- Four statique électrique avec chauffage indépendant sol ou ciel. Four réglable jusqu'à 300°C.
- Sol de four en fonte pour une répartition de chaleur impeccable.
- Fourni avec 1 grille chromée.
- Accessoires sur demande.

MARENO «Protagonista 90» pour le chef créatif et moderne.
Étudié et construit suivant les dernières normes CE et HACCP en vigueur. Hygiène, sécurité, robustesse et fiabilité: Plan embouti de 2 mm, jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, coins arrondis, cheminées basses, dos fermés, pieds réglables. Construit avec en acier inox des plus moderne: AISI 316, 304 ou 439M. Classe d'isolation IPX5.

Type	Afm./Dim. cm	Platen / Plaques			Oven/Fou 6	Verm./Puiss. electr.	Prijs/prix Euro
		3.4	3.5	5			
Vitro-keramisch fornuis op open onderstel / Cuisiniere vitrocéramique sur soubassement ouvert							
NV94E	40x90x87	2				Tri 400 7	3 003.00 €
NV94E2	40x90x87	2				Tri 230 7	3 076.00 €
NV98E	80x90x87	4				Tri 400 14	4 327.00 €
NV98E2	80x90x87	4				Tri 230 14	4 400.00 €
Vitro-keramisch fornuis met oven / Cuisiniere vitrocéramique avec four.							
NV9FE8E	80x90x87	4			1	Tri 400 20	5 640.00 €
NV9FE8E2	80x90x87	4			1	Tri 230 20	5 892.00 €
Inductie fornuis op gesloten onderstel / Cuisiniere induction sur soubassement fermé.							
NI94E	40x90x87			2		Tri 400 10	7 955.00 €
NI98E	80x90x87			4		Tri 400 20	14 067.00 €
NIW94E	40x90x87		1			M 230 3.5	5 754.00 €
Toebehoren / Accessoires							
XBFGGN-21	53x65x1					Gechroomde rooster GN 2/1 grille chromée	40.00 €