



- Cucina elettrica
- Electric range
- Elektroherd
- Cuisinière électrique
- Cocina eléctrica












- - Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso o su forno elettrico
  - Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
  - Piastre elettriche diametro mm. 220 kW 2,6 cadauna di forma rotonda realizzate in ghisa dotate di dispositivo di protezione termico, comandate da commutatore a 7 posizioni
  - Forno elettrico GN 2/1 riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C; suola forno di grosso spessore, porta e controporta in acciaio, guarnizione bocca forni
  - Manopole e maniglie in materiale atermico
  - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

- - Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven
  - Work top in stainless steel printed with a recess for collection of juices
  - Cast iron round electric cooking plates - diameter mm. 220 and heating power of 2,6 kW each - with internal safety thermostat; power controlled by 7-position switch
  - Electric oven GN 2/1 heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C; Very thick iron oven sole, door and inner door with slides - Oven door gasket
  - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
  - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

- - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen bzw. mit Elektrobackofen
  - Oberteil In Edelstahl mit Auffangzone für Flüssigkeiten
  - Elektroplatten in Gusseisen mit Durchmesser mm. 220 in runder Ausführung; Leistung je kW 2,6 mit interner thermostatischer Sicherheitsvorrichtung und 7-Position-Temperaturregler
  - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 100°C bis 300°C erreichen können; Garraum in Edelstahl; Gasbackofen mit Gusseiserne Platte mit Klappe; Backofentür, Dichtung auf Ofenöffnung
  - Wärmeisolierende Regler
  - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße

- - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique
  - Plan de cuisson en acier inoxydable dessus avec bords anti-ruissellements pour la récupération des liquides
  - Plaques électriques carrées en fonte diam. mm. 220 kw 2,6 dotées à l'intérieur d'un dispositif de sécurité thermostatique contrôlées par un commutateur à 7 positions
  - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C; Socle four en acier; Porte avec contre-porte en acier; Joint sur ouverture du four
  - Manettes et poignées en matériel athermique
  - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur

- Modelli di sobremesa, aperti o chiusi con porte o con forno
- Encimera in acciaio inossidabile con contenitori per liquidi
- Placche elettriche rotonde - diametro mm. 220 e potenza di 2,6 kW ciascuna - realizzate in funzione e provviste di un dispositivo di sicurezza termostatica interno; regolazione della potenza mediante commutatore a 7 posizioni
- Forno elettrico GN 2/1 riscaldato da nr. 2 resistenze blindate (nella parte superiore e nella inferiore) regolabili da nr. 2 termostati indipendenti, temperatura da 100° a 300° C; suola forno in acciaio di spessore spesso; Porta forno con contrapporta in acciaio - Giunzione della bocca del forno
- Maniglie e manici di materiale resistente al calore
- Piedi regolabili in acciaio inossidabile AISI 304 18/10

| Modello<br>Model<br>Modell<br>Modèle<br>Modelo  | E7/CUET2BB  | E7/CUET4BB  | E7/CUET6BB  |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|   |    |    |   |   |   |
|   | E7/CUET2B4  | E7/CUET4BA  | E7/CUET6BA  |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   | E7/CUET2BC  | E7/CUET4BC  | E7/CUET6BC  | E7/CUET4FE  | E7/CUET6FEN   |
|   |  |  |  |  |  |
| Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Außenabmessungen<br>Dim. Exterieur<br>Dim. Exteriores  | mm. 400x700x850h<br>Top 270h  | mm. 800x700x850h<br>Top 270h  | mm. 1200x700x850h<br>Top 270h   | mm. 800x700x850h  | mm. 1200x700x850h   |
| Dim. Interne forno<br>Oven's internal dim.<br>Innenabm. der Backöfen<br>Dim. int. des fours<br>Dim. interiores hornos                           |   |   |   | GN 2/1<br>mm. 685x530x350h  | GN 2/1<br>mm. 685x530x350h  |
| Potenza forno elettrico<br>Electric ovens power<br>Leistung der<br>Elektrobacköfen<br>Puissance de fours<br>électrique<br>Pot. Hornos eléctrico |   |   |   | KW 5,1  | KW 5,1  |
| Potenza<br>Power<br>Leistung<br>Puissance<br>Potencia   | KW 5,2<br>3NAC400V 50Hz   | KW 10,4<br>3NAC400V 50Hz  | KW 15,6<br>3NAC400V 50Hz  | KW 15,5<br>3NAC400V 50Hz  | KW 20,7<br>3NAC400V 50Hz  |