



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

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso, su forno
- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
- Piastre elettriche mm. 300x300 cadauna di forma quadrata realizzate in ghisa dotate di dispositivo di protezione termico, comandate da commutatore a 7 posizioni, con Lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti
- 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.
- Camera forno di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia
- Suola forno in ghisa di grosso spessore, composta da due parti per una facile manutenzione
- Porta e controporta in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guarnizione bocca forni
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

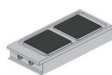
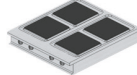



- 🇬🇧 - Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven
- Work top in stainless steel printed with a recess for collection of juices
- Cast iron squared electric cooking plates - mm. 300x300 each - with internal safety thermostat; power 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.
- Porcelain enamel steel sheet oven chamber for an easier cleaning
- Very thick cast iron oven sole, divided into two parts for an easy maintenance
- AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door
- Oven door gasket
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite.
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen bzw. mit Elektrobackofen
- Oberteil In Edelstahl mit Auffangzone für Flüssigkeiten.
- Elektroplatten in Gusseisen mm. 300x300 in quadratischer Ausführung; Interner thermostatischer Sicherheitsvorrichtung und 7-Position-Temperaturregler mit Allgemeinesignalleuchte und Heizkörpersignalleuchte
- Elektrischer 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
- Innere Backofenraum aus emailliertem Blech bzw. Stahl für eine leichte Reinigung
- Backofenbasis aus dicker Gusseisenplatte in 2 Teile getrennte, was eine leichte Wartung erlaubt
- Gasbackofen mit Gusseiserne Platte mit Klappe
- Doppelwandige gedruckte Backofentür in Edelstahl AISI 304 18/10
- Dichtung auf Ofenöffnung
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- 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 mm. 300x300 dotées à l'intérieur d'un dispositif de sécurité thermostatique contrôlées par un commutateur à 7 positions avec lampe témoin général et lampe témoin activation des éléments chauffants
- 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 inoxydable AISI 18/10
- Joint sur ouverture four
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße

# Cucina elettrica

- Struttura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno
- Encimera en acero inoxidable con contención para líquidos
- Placas eléctricas cuadradas de mm. 300x300 cada una, realizadas en fundición y provistas de un dispositivo de seguridad termostática interno; regulación de la potencia mediante conmutador de 7 posiciones
- Horno eléctrico GN 2/1 calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C.
- Cámara de cocción de lamina esmaltada a porcelanada para una limpieza más fácil
- Suela horno en fundición de espesor grueso, dividida en dos partes para un mantenimiento más fácil, con mirilla para inspección de la llama y acceso a la llama piloto
- Puerta horno con contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10 realizadas con marcas
- Junta de la boca del horno
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10

<b>Modello</b>	L9/CQE2BB	L9/CQE4BB	
			
<b>Modello</b>	L9/CQE2BA	L9/CQE4BA	L9/CQE4FE
			
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. hors-tout Dim. exteriores	mm 400x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h
	TOP 230h	TOP 230h	
Dim.interne forno Oven's internal dim. Innenabm.der Backöfen Dim.int. des fours Dim.interiores hornos			mm 545x750x380h
Potenza piastre Hot plate power Leistung der Platten Puissance des plaques Potencia de placas	KW 2X4,0	KW 4X4,0	KW 4X4,0
Potenza forno elettrico Electric oven power Leistung der Elektrobacköfe Puissance de four électrique Pot. Horno eléctrica			KW 5,5 3NAc400V 50Hz
Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	KW 6,0 3NAc400V 50Hz	KW 12,0 3NAc400V 50Hz	KW 17,5 3NAc400V 50Hz