

Der Unterschied der Details

La différence des particuliers

La diferencia de los detalles



Oberste Tür aus Gusseisen und gehärteten Glas und passende Dichtung um die Wärmeverluste zu vermeiden.

Porte supérieure en fonte avec vitre tempérée et garniture pour éviter la sortie de la chaleur.

Puerta superior en hierro fundido con vidrio templado y juntas para evitar la dispersión del calor.

Vorderteil aus lackiertem Blech oder Edelstahl (für die Modelle „Alles Edelstahl“).

Frontale en tôle vernie ou en acier inox pour les modèles tout inox.

Frontal en chapa barnizada o en acero inoxidable en los modelos completamente en inox.

Untere Tür aus Gusseisen und Glaskeramik und passende Dichtung um die Wärmeverluste zu meiden.

Porte inférieure en fonte avec vitre céramique et garniture pour éviter la sortie de la chaleur.

Puerta inferior en hierro fundido con vidriocerámica y juntas para evitar la dispersión del calor.

Lackierter Blechwagen mit Rollen, für die Verschiebung des Ofens gedacht. Sie haben die Möglichkeit, den Ofen einzubauen; mit zwei Seitenrollen und zwei Schiebestützen für die Umstellung.

Chariot à roulettes en tôle vernie pour le déplacement du four. Possibilité d'y encastrer le four, avec deux roulettes latérales et deux supports coulants pour le mouvement.

Carro con ruedas en chapa barnizada pensado para poder desplazar el horno. Realizado para apoyar el horno de encastre, dotado de dos ruedas laterales y dos soportes correderos para moverlo.

12





1. Beleuchtung durch zwei Halogenenlampen, die die Speisen bestens erleuchten.
illumination par deux lampes à halogène qui illuminent parfaitement les aliments.
Iluminación con dos lámparas alógenas que iluminan perfectamente los alimentos.



2. Unterer Teil der Fußleiste aus Edelstahl 304.
Cadre plate-bande en acier inox 304.
Marco de la puerta en acero inoxidable 304.



3. Brennkammer auf drei Höhenstufen in Edelstahl 304 mit doppelten zerlegbaren und schnittfesten Seitenwänden; auf Anfrage auch refraktäre Oberfläche, für eine fettarme Küche.
Chambre de cuisson à trois étages en acier inox 304 avec deux parois complètement démontables et anti-coupe; sur demande possibilité de plaques en réfractaire pour une cuisson qui le nécessite.
Cámara de cocción de tres planos en acero inox 304 con dobles paredes completamente desmontables y con antirrayado, posibilidad de añadir a petición placas refractarias para una cocción menos grasa de determinados alimentos.



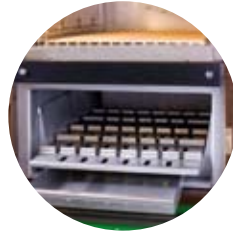
4. Durchlüftung als "Plus" bezeichnet aufgrund eines Wärmesystems, das die Hitze auf drei Kochplatten gleichmäßig verteilt.
Ventilation "plus" grâce à un système qui uniformise la chaleur sur les trois plaques de cuisson.
Ventilación, llamada plus, a través de un sistema que uniformiza el calor en los tres planos de cocción.



5. Thermisches Schwungrad Doppelte Herdplatte + Refraktärmaterial.
Volant Thermique Doubles plaques + réfractaire.
Volante térmico Doble placa + refractario.



6. Dämmung aus Gesteinswolle; (Dichte 100 kg/DM3).
Isolant en laine de roche (Densité 100 kg/DM3).
Aislamiento en lana de roca. Dens. 100Kg/DM3



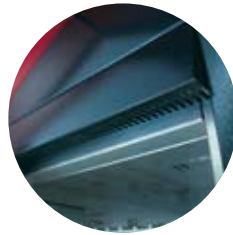
7. Gepresster Feuerrost Wölbungen und Schlitzze erlauben eine optimale Verbrennung.
Grille pour feu estampée avec bombements et fentes qui permettent une optimale combustion.
Rejilla troquelada a fuego con combaduras y rendijas que permiten una combustión óptima.



8. Goldfarbige Ausrüstung für das Thermometer und Eieruhr.
Accessoires dorés Thermomètre et minuteur.
Instrumentos dorados compuestos por termómetro y minuterero.



9. Handgriffe in weißer Keramik.
Poignées en céramique couleur blanc.
Asas de cerámica blanca.



10. im Ofen integrierte **Dunst-Entlüftungshaube** mit Kanalisierung und Dunstausstoßung.
Manteau aspiration vapeurs intégré au four avec canalisation et exportation vapeurs.
Campana extractora de vapor integrada en el horno con canalización y extracción del vapor.



11. Barbecue-Grill Holz/Kohle ganz aus Edelstahl.
Barbecue bois/charbon de bois tout inox.
Barbacoa leña/carbón todo en acero inox.



12. **Dunstabzug diameter** 130 mm aus Edelstahl 18/10
Manteau sortie fumées diamètre 130 mm en acier inox 18/10.
Campana extractora diámetro 130 mm en acero inox 18/10



13. **Rauchventil für** die Einregulierung der aussteigenden Rauche und die Regulierung der Ofentemperatur.
Soupape pour fumées qui règle la sortie en variant la température du four.
Válvula humo que regula la salida del humo variando la temperatura del horno.

Öfen nach **IMQprimacontrol**
EN 13229 geprüft und zertifiziert

Les fours sont conformes aux normes EN 13229
Hornos certificados IMQprimacontrol según la normativa EN 13229