

TABLES de CUISSON ELECTRIQUES



N° 975 en acier émaillé - N° 976 en inox

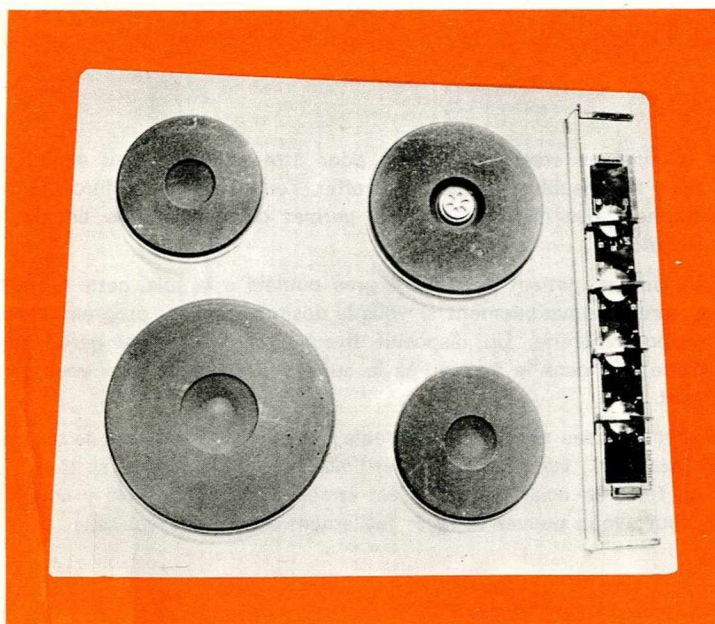
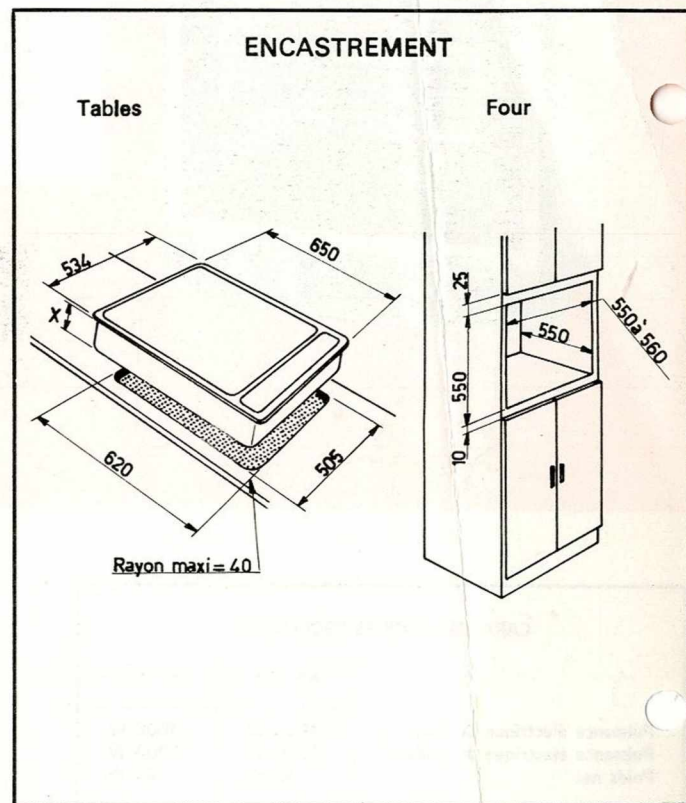


Table de cuisson électrique à encastrer de 7,1 KW avec une plaque thermostatique de 180 mm qui ne chauffe que ce qu'il faut: vous pourrez réchauffer un mets sans le faire bouillir ou faire bouillir le lait sans qu'il déborde,
avec 1 plaque ultra-rapide de 220 mm et 2600 W
avec 1 plaque rapide de 145 mm et 1500 W
avec 1 plaque standard de 145 mm et 1000 W.

Le bandeau de commande peut être placé à droite ou à gauche.

Table livrable en acier inox, ou émaillée au four à 850°



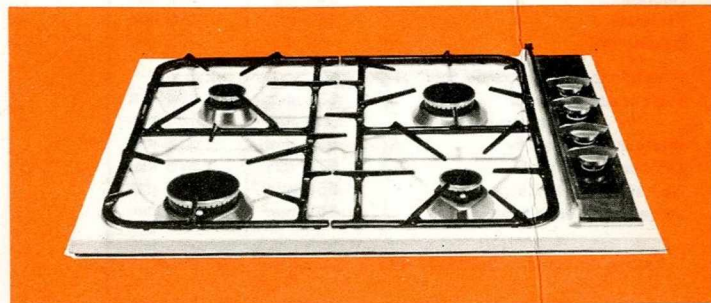
CARACTÉRISTIQUES	N° 955 et 956	N° 975 et 976
Puissance électrique totale		7100 W
Tension de travail		220 V
Puissance des plaques ou brûleurs (le tableau de commande étant à droite de l'utilisateur)		
Source AV droite	1300 Kcal/h	1500 W
• AV gauche	3200 Kcal/h	2600 W
• AR gauche	1300 Kcal/h	1000 W
• AR droite	2700 Kcal/h	2000 W
Poids net kg	18	15
<u>Dimensions hors-tout en mm</u>		
Largeur	650	650
Profondeur	534	534
Hauteur totale au-dessus de la surface de travail du meuble	48	48
<u>Dimensions du caisson en mm</u>		
Largeur	614	614
Profondeur	498	498
Hauteur totale au-dessous de la surface de travail du meuble	155	115

TABLES de CUISSON GAZ

N° 955 en acier émaillé - N° 956 en inox

à allumage électronique

Table de cuisson à encastrer tous gaz, 4 feux dont
— un foyer ultra-rapide
— 2 foyers rapides
— 1 foyer lent pour mijoter ou chauffer de petites quantités.
Nos brûleurs brevetés sont à flammes autostabilisées. Ils sont émaillés et se nettoient donc très facilement.
Grâce à l'allumage électronique incorporé, allumage automatique des brûleurs par simple manoeuvre des manettes.
Table livrable en acier inox, ou émaillée au four à 850°

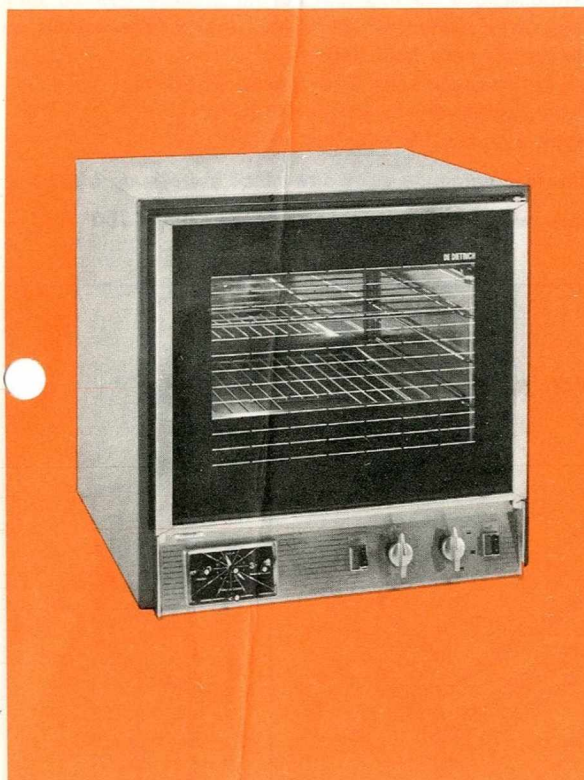


DE DIETRICH
GRANDE MARQUE FRANÇAISE

FOUR à ENCASTRER N° 290

FOUR à POSER

N° 291



Fours, de dimensions standard, conçus pour être posés au lieu désiré ou encastrés dans les meubles prévus à cet effet. Leur isolation renforcée évite tout échauffement des meubles et vous permet de réaliser une économie d'énergie électrique.

Leurs dimensions permettent de cuire 4 gros poulets à la fois, cette cuisson pouvant se faire automatiquement si vous le désirez grâce au programmeur incorporé, avec minuterie. Un dispositif thermostatique spécial garde une température de 60° dans le four après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez votre plat.

Ces fours sont livrables avec porte ouvrable à gauche ou à droite; le tournebroche est incorporé; vous pouvez régler l'évacuation des gaz et surtout... l'intérieur du four, en acier inox 18/8 est entièrement démontable y compris le fond du four; vous pouvez le laver facilement avec votre vaisselle.

DE DIETRICH

GRANDE MARQUE FRANÇAISE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	N° 290	N° 291
Puissance électrique du four	3000 W	3000 W
Puissance électrique du grilloir	2200 W	2200 W
Poids net	49 Kg	49 Kg
Dimensions intérieures du four		
Largeur	390 mm	390 mm
Hauteur	300 mm	300 mm
Profondeur	470 mm	470 mm
Volume utile	55 dm ³	55 dm ³
Dimensions extérieures du four		
Profondeur hors tout	585 mm	585 mm
de la partie encastrée	545 mm	545 mm
Hauteur de la façade	558 mm	558 mm
Largeur de la façade	578 mm	578 mm
Hauteur de l'enveloppe	538 mm	560 mm
Largeur de l'enveloppe	539 mm	574 mm

Nature du courant électrique 220 V monophasé - 50 Hertz



Intérieur du four entièrement démontable

DE DIETRICH & Cie S.A. au Capital de 18.480.000 F NIEDERBRONN-LES-BAINS (Bas-Rhin) Tél.: (88) 09.00.03 R.C. Strasbourg 54 B 59
PARIS: DÉLÉGATION DES DIRECTIONS DES FONDERIES: 2, rue de Léningrad (8°) - Tél. (1) 522.91.81
HALL D'EXPOSITION: 9-11, avenue Delcassé (8°) - Tél. (1) 225.90.71
LYON: 30-31, quai Rambaud (2) - Tél. (78) 42.78.80
VENDOME: 41 - S'-OUEN-Vendôme - Tél. 934