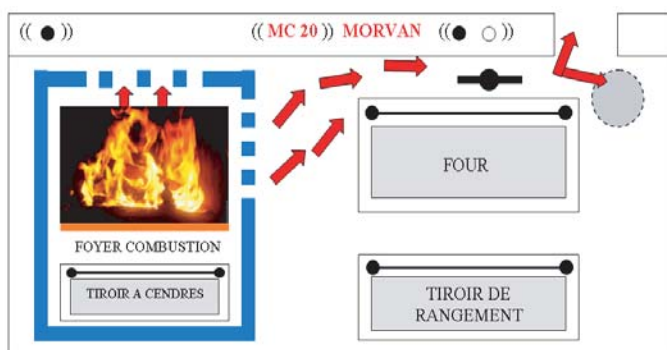




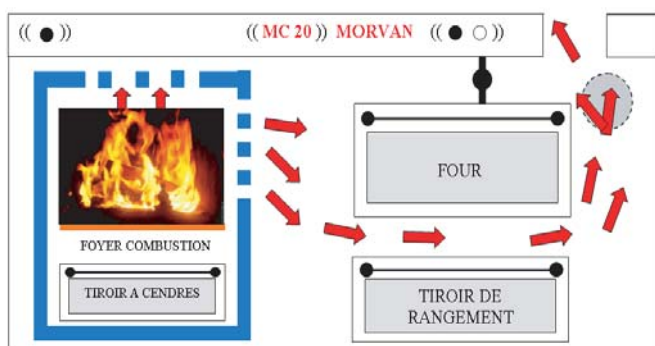
- 1 Porte de four à double vitrage
- 2 Four aux grandes dimensions (370 x 280 x 420)
- 3 Accès supérieur au foyer (diam max. 240) ou pour chargement ou cuisson accélérée
- 4 Couvercle calorifugé émaillé en deux parties livrée de série
- 5 Taque de cuisson en fonte polie
- 6 Cadre supérieur en inox
- 7 Tiroir de rangement (390 x 210 x 420))
- 8 Porte de chargement en fonte
- 9 Tiroir à cendres avec poignée bakélite
- 10 Régulateur de tirage avec grille de protection
- 11 Levier/manivelle de réglage hauteur grille de combustion\*
- 12 Minuterie de cuisson
- 13 Thermomètre de chauffage (0 - 120 °C)
- 14 Thermomètre de four (0 - 500°C)
- 15 Régulateur Four/Cuisson
- 16 Main courante frontale
- 17 Bandeau de façade en inox brillant

\* La grille de combustion est ajustable en hauteur grâce à une manivelle permettant d'adapter la dimension du foyer et par conséquent l'allure de fonctionnement chauffage et cuisson.

Fonction cuisine : Position « PLAN DE CUISSON »



Fonction cuisine : Position « FOUR »



Le four est parfaitement dimensionné (44 Litres) pour toutes les cuissons de viandes, poissons, tartes et gâteaux. Le minuteur et le thermomètre de four vous permettront de facilement prendre en main son fonctionnement.

Grâce au régulateur four/cuisson, le four fonctionnera par réelle convection.

(voir schéma)