

# COOKER + OVEN

E·G·O

unni  
COOKING



- 4 burners, (4x 6.5kW.)
- Oven dimensions 530x540xh250 mm.
- Oven chamber and double-walled door with thermal glass wool insulation, Oven door on hinges with spring system, handle in stainless steel.
- Enamelled fat collection tray for cooking juices, controlled by gas tap. Enamelled grilles, dimensions 340x570 mm.
- Gas oven, heating by means of stainless steel burners with stabilized flame. Temperature control of the oven between 120°C and 320°C, by thermostatic gas valve, standard accessories 1 grid.



- 4 branders, (4x 6.5kW.)
- Oven afmetingen 530x540xh250 mm.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie, Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Geëmailleerde vetopvangschaal voor kookvocht, regeling door gaskraan, Geëmailleerde draagroosters, afmetingen 340x570 mm.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, Temperatuurregeling van de oven tussen 120°C tot 320°C, door thermostatische gaskraan, standaard toebehoren 1 rooster.



- 4 Brenner, (4x 6.5kW.)
- Ofenabmessungen 530x540xh250 mm.
- Garraum und doppelwandige Tür mit thermischer Glaswollisolierung, Ofentür auf Scharnieren mit Federsystem, Griff aus Edelstahl.
- Emailierte Fettauffangschale zum Kochen von Säften, gesteuert durch Gashahn. Emailierte Gitter, Abmessungen 340x570 mm.
- Gasofen, Heizung mittels Edelstahl Brenner mit stabilisierter Flamme, Temperaturregelung des Ofens zwischen 120°C und 320°C, durch thermostatisches Gasventil, Standardzubehör 1 Rost



- 4 brûleurs, (4x 6,5kW). Dimensions four 530x540xh250 mm.
- Chambre du four et porte à double paroi avec isolation thermique en laine de verre, Porte du four sur charnières avec système à ressort, poignée en acier inoxydable.
- Bac récupérateur de graisse émaillé pour jus de cuisson, commandé par robinet gaz. Grilles émaillées, dimensions 340x570 mm.
- Four à gaz, chauffage au moyen d'acier inoxydable brûleurs à flamme stabilisée. Contrôle de la température du four entre 120°C et 320°C, par vanne thermostatique gaz, accessoires standard 1 grille.



- 4 горелки, (4x 6,5кВт.)
- Размеры духовки 530x540xh250 мм.
- Камера печи и дверца с двойными стенками и теплоизоляцией из стекловаты. Дверца духовки на петлях с пружинной системой, ручка из нержавеющей стали.
- Эмалированный поддон для сбора жира для приготовления соков, управляемый газовым краном, Решетки эмалированные, размеры 340x570 мм.
- Газовая печь, нагрев с помощью нержавеющей стали горелки со стабилизированным пламенем. Регулировка температуры духовки от 120°C до 320°C с помощью термостатического газового клапана, стандартные аксессуары 1 решетка.



- 4 Brülör, (4x 6.5kw.)
- Fırın boyutları 530x540xy250 mm.
- Termal cam yünü izolasyonlu fırın odası ve çift cidarlı kapı.
- Yay sistemli menteşeli fırın kapağı, paslanmaz çelik kulp.
- Gaz musluğu ile kontrol edilen, et sularını pişirmek için emaye yağ toplama tepsi. Emaye ızgaralar, ölçüler 340x570 mm, Gazlı fırın, stabilize alevli paslanmaz çelik brülörlerle ısıtma, Fırının 120°C ile 320°C arasında sıcaklık kontrolü, termostatik gaz vanası, standart aksesuarlar 1 ızgara.

Code	Burners	Oven	Dimension (mm)	Weight	Power
EFGO - 004	⚡ 4X2,6 kW	⚡ 4 kW	700x650x850	80 kg	400 / 3N
GFGO - 004	🔥 4X6,5 kW	⚡ 4 kW	700x650x850	85 kg	Gas inlet - 400 / 3N
EFEO - 004	🔥 4X6,5 kW	🔥 5 kW	700x650x850	90 kg	Gas inlet 1/2