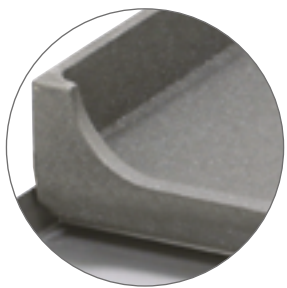




300°C



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte : accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson. Très bonne inertie.

The best of the cast iron: accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking. Very good inertia.



PSF 400 E

1 zone de cuisson / 1 cooking area

Electrique / Electric



PSF 600 G

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Gaz/Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSF 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	380 V or 230 V mono
PSF 400 G	3,5 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSF 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	-

- 1 ou 2 zones de cuisson avec **commandes indépendantes**.
- Préchauffage = 15 min.
- **Entretien** à la spatule et à l'éponge. Déglçage possible. Evacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

Version électrique : 1 ou 2 résistances Incoloy, 1 ou 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 ou 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, 1 ou 2 thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- 1 or 2 **independent cooking zones**.
- Preheating = 15 min.
- **Cleaning** with spatula, wet sponge. Deglazing with ice. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: 1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 or 2 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, 1 or 2 safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.