isselbaecher
kitchen equipment GmbH

700 Serie

Glühplattenherde * Solid top ranges
Cocinas de placa incadescente
Плита накаливания

D Aus 8 Modellen bestehende Produktpalette, davon 2 Tischgeräte, 2 auf Untergestell, 3 auf GN 2/1 Gas- oder Elektro-backofen und 1 auf Gasbackofen und nicht beheiztem bzw. beheiztem Wärmeschrank, dessen Oberteil sich mit einem Glühplattenherd mit 2 Flammen kombinieren lässt und deshalb für alle hauptsächlichen Gararten geeignet ist. Die obere Platte und ein leistungsstarker, zentraler, abnehmbarer Ringbrenner bestimmen auf der Kochstelle differenzierte Heizzonen mit der grössten Wärmekonzentration in der Mitte und nach aussen hin abnehmenden Temperaturen, wo langsamere Garvorgänge ausgeführt oder Speisen warmgehalten werden können.

GB The range includes 8 models: 2 countertop units, 2 units on open stand, 3 units with gas or electric GN 2/1 oven, and 1 unit with gas oven and ambient or hot cupboard combined with a solid top plate and 2 open burners, which makes them ideal to perform most cooking methods. The top plate with removable ring and a single, high-output central burner has different heat zones: temperature is highest at the centre and decreases towards the outside, where food can be cooked more slowly or kept at proper serving temperature.

E Gama compuesta por 8 modelos: 2 de sobremesa, 2 sobre soporte abierto, 3 sobre horno a gas o eléctrico GN 2/1 y 1 sobre horno a gas y armario neutro o caliente cuya encimera combina una plancha radiante con dos fuegos abiertos y, por tanto, es adecuado para realizar los principales métodos de cocción. La plancha superior con aro desmontable posee un único quemador central de gran potencia que crea zonas térmicas diferentes en la superficie de cocción. El calor se concentra en el centro y la tempertura disminuye hacia la parte exterior, donde se pueden realizar las cocciones más lentas o mantener calientes los alimentos.

R Сортимент оборудования составлен из 8 моделей. Из них 2 настольных, 2 на открытой подставке, 3 с газовой или электродуховкой ГН 2/1 и с газовой духовкой и шкафом или подогреваемым шкафом. Верх шкафа можно комбинировать с плитой накаливания с 2 открытыми горелками. Эту плиту можно использовать для всех основных способов приготвления. Верхняя поверхность и центральная, снимаемая, круглая горелка определяют на плите различные зоны нагрева с наивысшей концентрацией в середине и падающей температурой на краях, где можно подогревать или поддерживать продукты в горячем состоянии.

D Aussenverkleidung und verstellbare Füsse aus Edelstahl 18/10.
- Platte und zentraler Ringbrenner aus polierter Speziallegierung.
- Stahlbrenner, der von einem Sicherheitsventil mit Thermoelement gesteuert wird. Piezozündung.
- An der Platte von 50° bis 500°C einstellbare Temperatur.
- GN 2/1-Backöfen aus Edelstahl mit von 50° bis 300°C einstellbarer Temperatur.
- Ausziehbare Gusseisenböden.
- Backofenbrenner werden von einem Sicherheits-Thermostatventil gesteuert.
- Am “simple Service” Modell offene, obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.

◀ Gasbackofen mit Gusseisenboden von hoher Stahldichte.

Gas oven with high-radiance cast-iron sole.

Horno a gas con solera de fundición de elevada radiación.

Газовая духовка с днищем из чугуна высокой плотностью стали.

▲ Detail mit zwei offenen Gasflammen (simple Service) kombinierte Glühplattenherd.

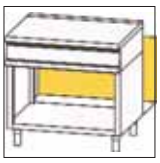
Detail of solid top range combined with two gas open burners (“simple service”).

Detalle de la plancha radiante combinada con dos fuegos abiertos a gas (“simple service”).

Деталь плиты (simple service): комбинация 2 открытых горелок и плиты накаливания.

Zubehör auf Anfrage
Accessories available on request
Accesorios bajo pedido
Дополнительные принадлежности на заказ

Tür
Door
Puerta
Дверь



Rückwand
Back panel
Panel posterior
Задняя стенка

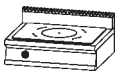
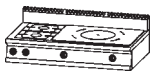
Rollensatz
Castors set
Juego de ruedas
Набор колес

Kleine Säule m. Wasserhahn
Water columm with tap (faucet)
Columna de agua con grifo
Стойка с краном для подачи воды

GB Exterior finish and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.
- Solid top plate and central ring are made of a special soothed ally.
- Steel burner controlled by a safety valve with thermocouple. Piezo ignition.
- Plate temperature adjustable between 50° and 500°C.
- Temperature in GN 2/1 stainless steel ovens adjustable between 50° and 300°C.
- Removable cast-iron oven soles.
- Oven burners controlled by a thermostatic safety valve.
- The “simple service” model is fitted with stabilised-flame top open burners made of nickel-plated cast-iron.
- Safety valves with thermocouple and pilot flame.

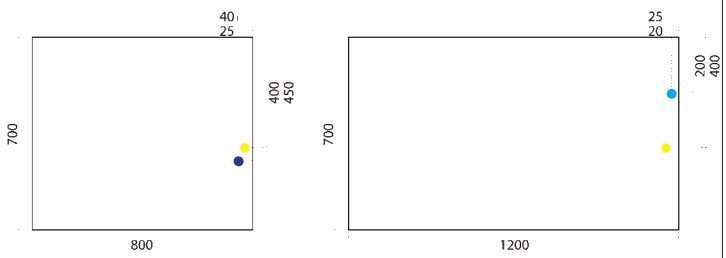
E Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable 18/10.
- Plancha y aro central de aleación especial pulida.
- Quemador de acero controlado por válvula de seguridad y termopar. Encendido piezo eléctrico.
- Temperatura regulable de 50° a 500°C.
- Hornos GN 2/1 de acero inoxidable con temperatura regulable de 50° a 300°C.
- Soleras desmontables de fundición.
- Quemadores controlados por una válvula termostática de seguridad.
- En el modelo “simple service” quemadores de la encimera con llama estabilizada de fundición niquelada.
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto.

R Внешняя облицовка и регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали 18/10.
- Плитка и центральная горелка из специального полированного сплава.
- Горелка из стали регулируется предохранительным клапаном с тэрмоэлементом. Пьезозажигание.
- Температура на плите накаливания регулируется от 50° до 500°C.
- Духовки 2/1 из нержавеющей стали регулируются от 50° до 300°C.
- Вынимаемые днища из чугуна.
- Температура в духовке регулируется предохранительным термостатным клапаном.
- У модели “simple service” верхние открытые горелки из никелерованного чугуна.
- Предохранительные клапаны с тэрмоэлементами и контрольным пламенем.

TECHNISCHE DATEN **TECHNICAL SPECIFICATIONS** **DATOS TÉCNICOS** **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**					
	74/02TCTG			**76/02TCTGG**	
	74/02CTG			**76/02CTG**	
		74/02CTGG	**74/02CTGE**	**76/02CTGG**	**74/06CTGGE**
Aussenabmessngen / Ext. dimensions / Dimensiones exteriores / Внешние размеры	mm 800x700x 860/900 h	mm 800x700x 860/900 h	mm 800x700x 860/900 h	mm 1200x700x 860/900 h	mm 1200x700x 860/900 h
	top 280 h	-	-	top 280 h	-
Innenabmess. der Backöfen / Oven internal dimensions / Dim. interiores hornos / Внутр. ρ-ρ духовки	-	mm 660x300 h 543	mm 660x300 h 543	mm 660x300 h 543	mm 660x300 h 543
Leistung des Plattenbrenners / Solid top plate burner output / Potencia del quemador de la plancha / Мощность горелки плиты накаливания	kW 12	kW 12	kW 12	kW 12	kW 12
Leistung der offenen Brenner / Open burner output / Pot. de los quemadores abiertos / Мощность открытых горелок	-	-	-	kW 1x3,5 1x5,6	kW 1x3,5 1x5,6
Leistung des Gasbackofens / Gas oven power / Potencia del horno a gas / Мощность газовой духовки	-	kW 7,9	-	- kW 7,9	kW 7,9
Gasgesamtleistung / Total gas power / Potencia total de gas / Общее потребление газа	kW 12	kW 19,9	kW 12	kW 21,1 kW 29	kW 29
Leistung des El. Herdes / electric oven power / Potencia del horno eléctrico / Мощность эл. духовки	-	-	kW 5,5	-	-
Leistung des Wärmeschranks / Hot cupboard power / Potencia del armario eléctrico / Мощность подогреваемого шкафа	-	-	-	-	kW 0,42
Anschlussspannung / Supply voltage / Tensión de alim. / Значение подключения	-	-	3NAC400V 3AC230V*	-	1NAC230V

ANSCHLUSSPLÄNE / INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / СХЕМЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Gasgeräte / Gas models / Modelos a gas / Модели, работ. на газе
- Elektrogeräte / Electric models / Modelos eléctricos / Электроприборы
- Wärmeschrank / Hot cupboard / Armario caliente / Подогреваемый шкаф



*: auf Anfrage - on request - a pedido - на заказ

isselbaecher kitchen equipment GmbH

Junostr. 1 – 35745 Herborn – Telefon: +49-2772-5757-0 – Fax: +49-2772-5757-40 – e-Mail: info@issel.com