


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	34,5
poids net (Kg)	158
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX sur FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 (mm 530x650), ligne MAXIMA 900, série HIGH POWER :

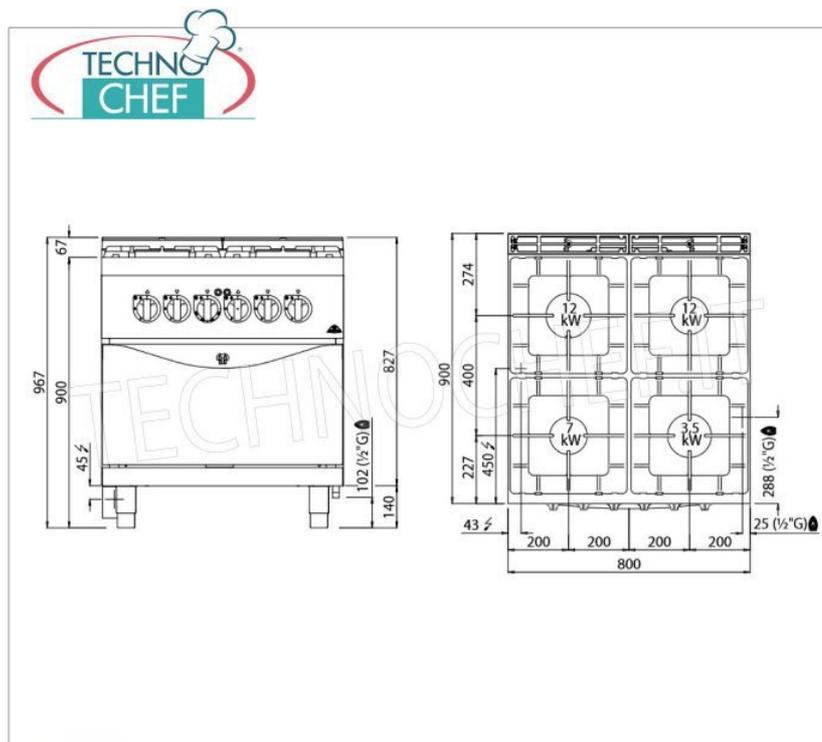
- **plan de travail** et **panneaux** frontaux et **latéraux** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **intérieur** en **acier inoxydable AISI 430** ;
- la **table de cuisson entièrement amovible** , avec des bords complètement arrondis, garantit **une hygiène et une propreté maximales** et surtout un entretien facile ;
- grâce à leur design plein et arrondi, les **grilles en fonte** créent un plan de travail unique où il est possible de déplacer facilement les casseroles ;
- la **haute épaisseur** garantit une longue durée de vie et une résistance, ainsi qu'un nettoyage facile ;
- **Brûleurs de 80 mm entièrement en fonte** , avec régulation jusqu'à 3,5 kW, 108 mm, avec régulation jusqu'à 7 kW et 130 mm, avec régulation jusqu'à 12 kW.
- **puissance feu ouvert n° x Kw : 1 x 3,5 Kw + 1 x 7 Kw + 2 x 12 Kw** ;
- **soupape de sécurité à thermocouple** et **flamme pilote protégée** ;
- plateaux emboutis en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **la haute efficacité énergétique** permet des économies de gaz d'au moins 30 % par an par rapport aux brûleurs traditionnels ;
- **four électrique** avec éléments chauffants en **acier inoxydable incoloy** de diamètre augmenté ;
- **Grill** avec **fonction salamandre** dans la partie supérieure et **thermostat** qui permet **une régulation précise de la température de 50 à 270 °C** ;
- **puissance du four Kw.7,5** ;
- tension électrique du four : 380-415 V/3N/50-60 Hz ;
- **capacité 4 plateaux GN 2/1** (530x650 mm) ;
- **chambre du four en AISI 430**, avec supports à 4 niveaux et porte intérieure en **acier inoxydable embouti et nervuré** ;
- voyant de ligne et voyant de température ;
- poignée haute résistance en **acier inoxydable AISI 304**, épaisseur 20/10 ;
- **2 ans de garantie** .

Accessoires/Options :

- grille pour four de cuisine GN 2/1

Marquage CE**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G9F4+FE	CUISINIÈRE GAZ 4 FEUX sur FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1, ligne BERTOS MAXIMA 900, série HIGH POWER, puissance thermique 34,5 kW + 7,5 kW, poids 158 kg, dim.mm.800x900x900h	





Cucine HIGH POWER



Sono caratterizzate da bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore, elevata potenza e grande produttività. Ideali per l'utilizzo di pentole anche di grandi dimensioni. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.