


FICHE TECHNIQUE

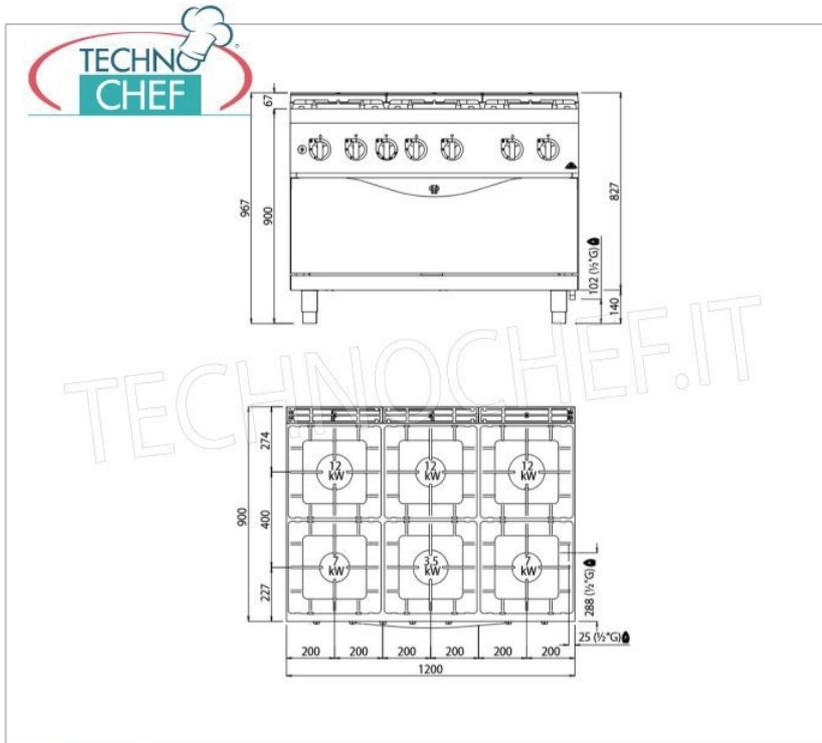
Puissance thermique (Kw)	65,5
poids net (Kg)	226
largeur (mm)	1200
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUISINIÈRE À GAZ à 6 FEUX sur FOUR À GAZ, 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** ;
- l' **amovibilité totale de la table de cuisson** , 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 + 2 x 7 Kw + 3 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 à gaz** avec brûleur à flamme placé sous le foyer émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C.;
- **puissance du four Kw 12,00** ;
- **capacité 4 plateaux mesurant 1051x530 mm** ;
- **chambre du four en AISI 430**, avec supports à 4 niveaux et porte intérieure en **acier inoxydable embouti et nervuré** ;
- cheminée intérieure en **acier inoxydable** et support de brûleur en **acier inoxydable AISI 430** ;
- poignée haute résistance en **acier inoxydable AISI 304**, épaisseur 20/10 ;
- **2 ans de garantie** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G9F6+T	CUISINIÈRE À GAZ 6 BRÛLEURS sur FOUR À GAZ, ligne BERTOS MAXIMA 900, série HIGH POWER, puissance thermique totale. Kw.65,5, Poids 226 Kg, dim.mm.1200x900x900h	



TECHNO CHEF

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.