**TECNOSERVICE'21 srl**
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
**www.technochef.it**
**www.technochef.eu**

Services and Technologies for professional catering since 1973

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| **Puissance thermique (Kw)** | 20,8 |
| **poids net (Kg)** | 198 |
| **largeur (mm)** | 800 |
| **profondeur (mm)** | 900 |
| **hauteur (mm)** | 900 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**CUISINIÈRE SOLIDE À GAZ sur FOUR À GAZ GN 2/1, Ligne MAXIMA 900, Série HIGH POWER** :

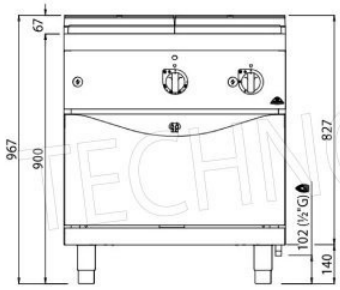
- **plan de travail** et **panneaux frontaux et latéraux** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- intérieur en acier inoxydable ;
- **brûleur central en fonte** à **combustion optimisée** , **puissance maximale 13 kW** , avec **soupape de sécurité à thermocouple** et **flamme pilote** ;
- **Zones Thermiques x Puissance** : **2 x 6,5 kW** ;
- **allumage piézoélectrique** et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériau isolant haute performance ;
- **plaque d'acier de haute épaisseur** avec **zones thermiques différenciées** : température maximale au centre et décroissante vers les bords ;
- le **revêtement interne** , **en matériau réfractaire hautement isolant** , permet **une concentration maximale de la chaleur dans la partie centrale** de l'assiette et garantit un grand confort au Chef ;
- **la plaque** parfaitement lisse et **de grande surface** (760x750 mm) permet une grande liberté d'utilisation aussi bien avec des casseroles de formes non conventionnelles, même de très grandes dimensions, que comme surface d'appui à côté des brûleurs ;
- **four à gaz** avec **brûleur à flamme** placé sous le foyer émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C ;
- **puissance du four kW 7,8** ;
- **capacité 4 plateaux GN 2/1** (530x650 mm) ;
- **chambre du four en AISI 43 0** , 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** .

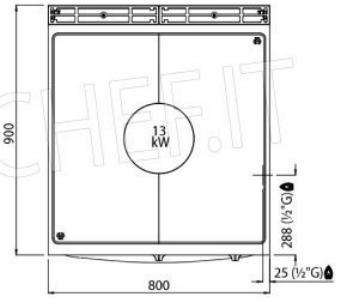
**Accessoires/Options :**

- grille pour four de cuisine GN 2/1

**Marquage CE**
**Fabriqué en Italie**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **BS-G9TP+FG** | CUISINIÈRE SOLIDE À GAZ sur FOUR À GAZ GN 2/1, ligne BERTOS MAXIMA 900, série HIGH POWER, puissance thermique totale Kw. 20,8, poids 198 kg, dim.mm.800x900x900h | |




TECHNOCHEF.IT