


FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	28,00
poids net (Kg)	110
poids brut (Kg)	125
largeur (mm)	1200
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUISINE COMBINÉE avec TABLE DE CUISSON À GAZ et 4 FEUX sur ARMOIRE OUVERTE, Ligne MACROS 700 , Série HAUTE PUISSANCE :

- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **plaque pleine en acier de haute épaisseur** avec caractéristiques de **haute résistance** et **répartition de la chaleur dans des zones thermiques différenciées** : température maximale au centre et décroissante vers les bords ;
- **Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée** , actionné par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et veilleuse protégée ;
- **allumage piézoélectrique** avec protection en silicone ;
- **brûleurs à feu ouvert entièrement en fonte nickelée à simple et double couronne, de haute puissance**, équipés de flamme pilote et garantis à vie, actionnés par un robinet à valve avec thermocouple de sécurité et veilleuse protégée ;
- **puissance feu ouvert n°x kW : 2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW ;**
- **grilles en fonte ;**
- nettoyage et entretien maximum garantis par l'amovibilité totale du corps du brûleur et des plateaux des brûleurs ;
- Pieds réglables;
- **2 ans de garantie .**

Accessoires/Options :

- portes par compartiment

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G7T4P4FM	CUISINE COMBINÉE avec TABLE DE CUISSON À GAZ et 4 BRÛLEURS sur ARMOIRE OUVERTE, Ligne BERTOS,	

TECHNO CHEF

MACROS 700

highpower

	n.	2	2	TP
	Ø mm	80	110	70
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	28		
	kcal/h	24.080		
	Btu/h	95.536		
	TOT.			
	G30/G31	kg/h	2,21	
	G20	m³/h	2,96	
	G25	m³/h	3,45	

TECHNO CHEF

MACROS 700

highpower

Macros 700

HIGH POWER



3,5 kW



7 kW