



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G9F8+2FG	CUISINIÈRE À GAZ 8 FEUX sur 2 FOURS À GAZ GN 2/1, ligne BERTOS MAXIMA 900, série HIGH POWER, puissance calorifique totale. Kw.84.6, Poids 260 Kg, dim.mm.1600x900x900h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUISINIÈRE À GAZ de 8 FEUX sur 2 FOURS À GAZ GN 2/1 (mm 530x650), ligne MAXIMA 900, série HIGH POWER :

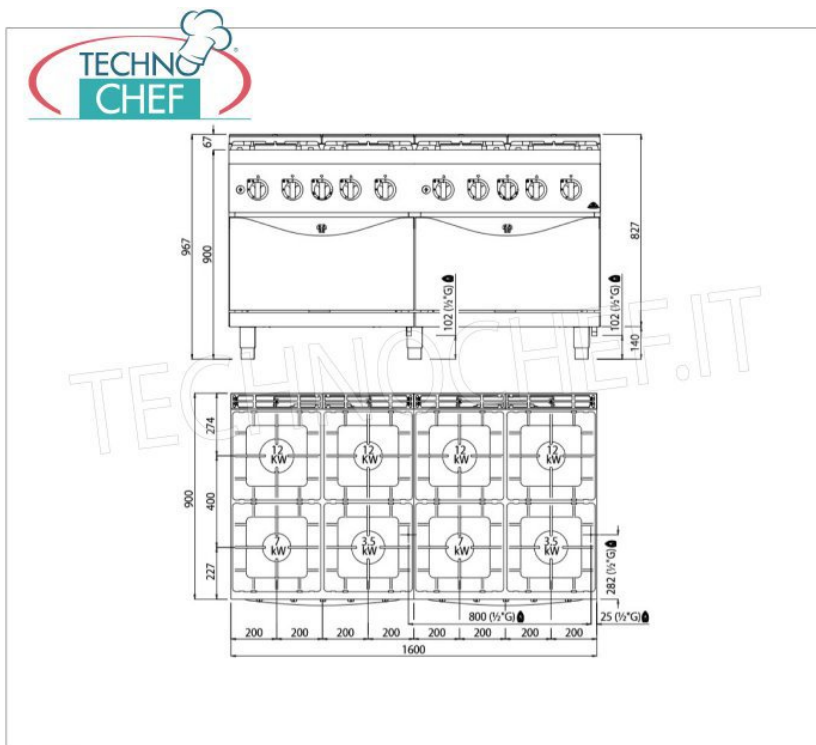
- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **intérieur en acier inoxydable AISI 430 ;**
- **l' amovibilité totale de la table de cuisson ,** avec des bords complètement arrondis, garantit **une hygiène et une propreté maximales** et surtout un entretien facile ;
- 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 forte 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 : 2 x 3,5 Kw + 2 x 7 Kw + 4 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 ;
- **fours à gaz** avec brûleur à flamme placé sous le foyer émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C ;
- **puissance du four : 2 x 7,8 kW ;**
- **capacité des plateaux : N° 4 + 4 GN 2\1 (mm 530x650) ;**
- **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 ;
- poignées à 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

Puissance thermique (Kw)	84,6
poids net (Kg)	260
largeur (mm)	1600
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900





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.