



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



TECHNOCHEF.IT

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G7T4P4F+FG	CUISINE COMBINÉE avec TABLE DE CUISSON À GAZ et 4 FEUX sur FOUR À GAZ GN 2/1, Ligne BERTOS, MACROS 700, Série HIGH POWER, puissance thermique totale 35,8 kW, poids 146, dim.mm.1200x700x900h	
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

CUISINE COMBINÉE avec TABLE DE CUISSON GAZ et 4 FEUX sur FOUR GAZ GN 2/1, ligne MACROS 700 , série HIGH POWER :

- **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 ;
- **four à gaz statique équipé d'une veilleuse** entièrement **en acier inoxydable** , avec **supports à 4 niveaux pour grilles et plateaux GN 2/1** (530x650 mm) ;
- **Brûleur de four à flamme auto-stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C .**
- **puissance du four kW 7,8 ;**
- façade de porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un meilleur nettoyage ;
- porte et porte intérieure embouties en acier inoxydable AISI 304 ;
- poignée de porte à haute résistance en acier AISI 304 d'épaisseur 20/10 ;
- Pieds réglables;
- **2 ans de garantie .**

Fourni :

- Allumage de four piézoélectrique
- 1 grille de four anti-basculement

Accessoires/Options :

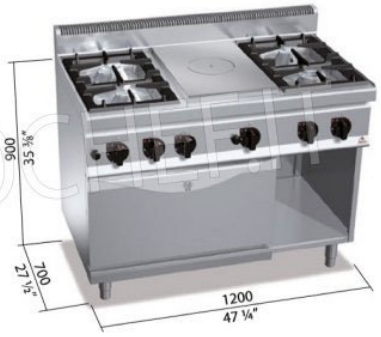
- porte du compartiment

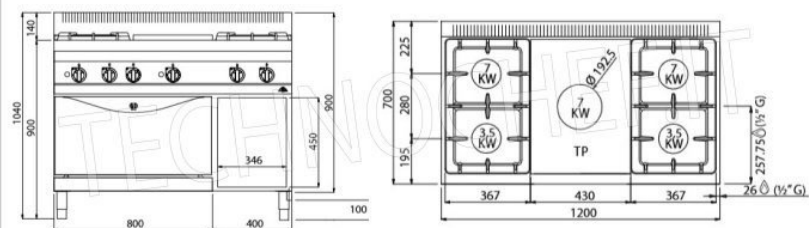
Marquage CE**Fabriqué en Italie****FICHE TECHNIQUE**

Puissance thermique (Kw)	35,8
poids net (Kg)	146
poids brut (Kg)	161
largeur (mm)	1200
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	900



	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
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	Btu/h	26.614		
	TOT.			
	kW	35,8		
	kcal/h	30.788		
	Btu/h	122.150		
	G30/G31	kg/h	2,82	
	G20	m³/h	3,79	
	G25	m³/h	4,41	



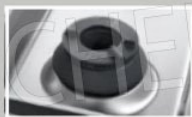


macros 700

HIGH POWER



3,5 kW



7 kW