



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G9FR4M	PLAQUE À GAZ avec PLAQUE NETTOYÉE, ligne BERTOS MAXIMA 900, série MULTIPAN, 1 module sur ARMOIRE OUVERTE avec ZONE DE CUISSON 396x667 mm, puissance thermique 10,00 kW, poids 66 Kg, dim.400x900x900hmm	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLAQUE À GAZ avec PLAQUE NERVURÉE, Ligne MAXIMA 900, Série MULTIPAN, 1 module sur ARMOIRE OUVERTE :

- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- intérieur en acier inoxydable ;
- **brûleurs tubulaires à grande flamme** pour une plus grande uniformité de répartition de la chaleur ;
- Le système **de répartition uniforme de la température** garantit **une cuisson optimale** sans dispersion de chaleur, avec des avantages conséquents en termes d' **économie d'énergie** et d'amélioration de l'environnement de travail ;
- régulation de la puissance fournie via **un robinet** fonctionnant en continu ;
- **flamme pilote** et **soupape de sécurité à thermocouple** ;
- **allumage piézoélectrique** avec protection en caoutchouc,
- **température maximale supérieure à 300°C ;**
- plaque **d'acier satinée** de grande épaisseur, **nerfurée** pleine grandeur, de grande épaisseur, avec pare-éclaboussures affleurant ;
- **surface de cuisson légèrement inclinée** avec grand trou d'évacuation et convoyeur dans un récipient spécial ;
- **zone de cuisson mesurant 396 x 667 mm ;**
- **grand compartiment entièrement en acier ;**
- **2 ans de garantie .**

Accessoires/Options :

- spatule striée pour Fry Top
- capuchon ovale en téflon
- porte droite/gauche par compartiment

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw) 10,00

poids net (Kg)	66
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900



MAXIMA 900



cm² 2.640 (mm 396 x 667)



kW 10

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121

TOT.



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m³/h 1,06

G25 m³/h 1,23



Kg 66

