



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G9F6+FE	CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX sur FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1, ligne BERTOS MAXIMA 900, série HIGH POWER, puissance thermique 53,5 kW + 7,5 kW, poids 210 kg, dim.mm.1200x900x900h	
DESCRIPTION PROFESSIONNELLE		

CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX sur FOUR ÉLECTRIQUE 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 : 1 x 3,5 Kw + 2 x 7 Kw + 3 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 ;
- **four électrique** avec éléments chauffants en acier inoxydable incoloy de diamètre augmenté ;
- **Grill** avec **fonction salamandre** dans la partie supérieure et **thermostat** qui permet **une régulation précise de la température de 50 à 270 °C** ;
- **puissance du four Kw.7,5** ;
- tension électrique du four : 380-415 V/3N/50-60 Hz ;
- **capacité 4 plateaux GN 2/1** (530x650 mm) ;
- **chambre du four en AISI 430**, avec supports à 4 niveaux et porte intérieure en acier inoxydable embouti et nervuré ;
- voyant de ligne et voyant de température ;
- 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
- porte droite/gauche par compartiment

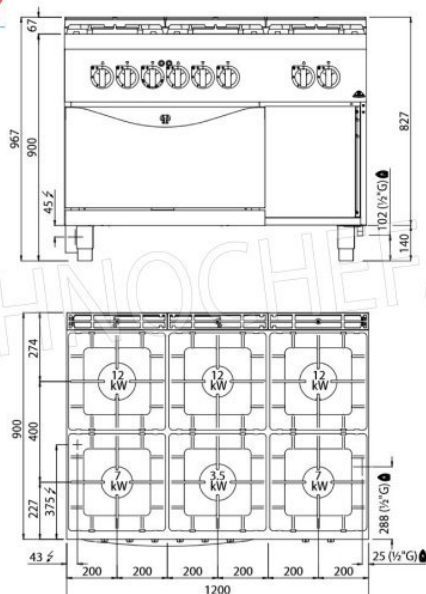
Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	53,5
poids net (Kg)	210
largeur (mm)	1200
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.