


SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	19,00
Peso netto (Kg)	59
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUCINA a GAS con 2 FUOCHI su VANO a GIORNO, Linea MAXIMA 900, Serie HIGH POWER:

- **piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;**
- **interno in acciaio inox AISI 430;**
- la **completa asportabilità del piano di cottura**, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la **massima igiene e pulizia** e soprattutto una facile manutenzione;
- grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le **griglie in ghisa** creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente;
- lo **spessore elevato** garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia;
- **bruciatori interamente in ghisa** da 80 mm, con regolazione fino a 7 kW, e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW;
- **potenza fuochi aperti n°x Kw: 1 x 7 Kw + 1 x 12 Kw;**
- **valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta;**
- bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.
- **l'alta efficienza energetica** permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali;
- **2 anni di garanzia.**

Accessori/Optionals:

- portina destra/sinistra per vano

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G9F2M	CUCINA a GAS 2 FUOCHI su VANO a GIORNO, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie HIGH POWER, potenza termica Kw.19,00, Peso 59 Kg, dim.mm.400x900x900h	

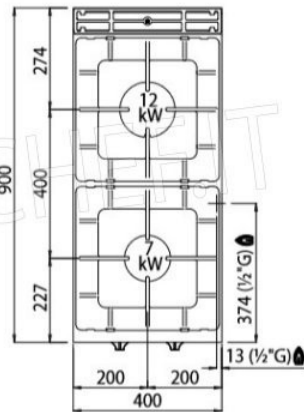
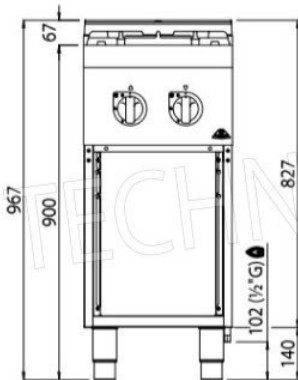


HIGH POWER



12
kW
7
kW

TECHNOCHEF.IT





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.