



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G9F6+FE	CUCINA a GAS 6 FUOCHI su FORNO ELETTRICO GN 2/1, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie HIGH POWER, potenza termica Kw 53,5 + Kw 7,5, Peso 210 Kg, dim.mm.1200x900x900h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUCINA a GAS con 6 FUOCHI su FORNO ELETTRICO GN 2/1 (mm 530x650), 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 3,5 kW, da 108 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 3,5 Kw + 2 x 7 Kw + 3 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;
- **forno elettrico** con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato;
- **Grill con funzione salamandra** nella parte superiore e **termostato** che permette un'accurata regolazione della **temperatura da 50 a 270 °C;**
- **potenza forno Kw.7,5;**
- tensione elettrica forno: 380-415V/3N/50-60Hz;
- **capacità 4 teglie GN 2/1** (mm 530x650);
- **camera forno in AISI 430**, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox;
- spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;
- maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10;
- **2 anni di garanzia.**

Accessori/Optionals:

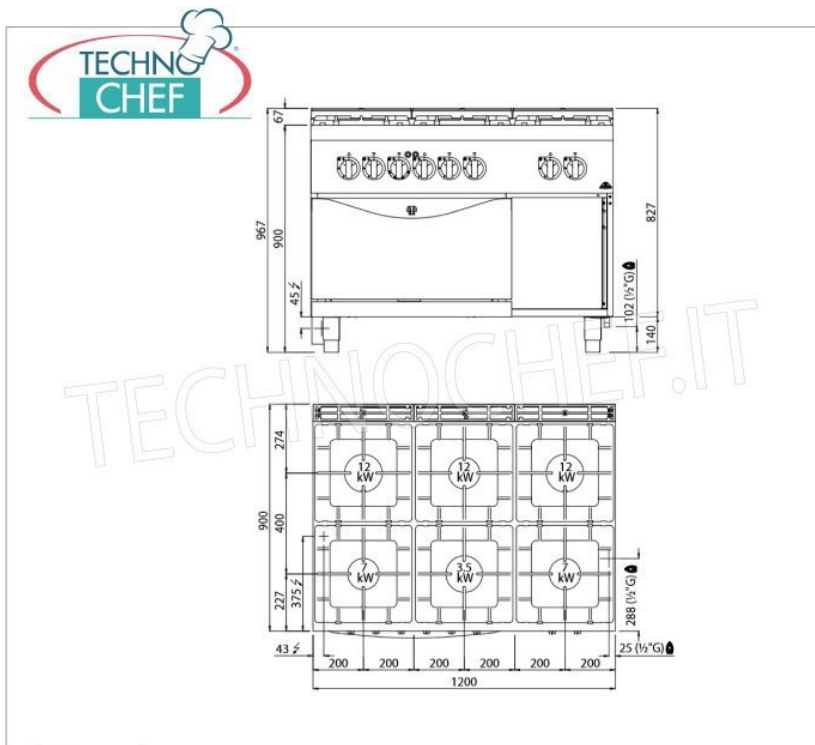
- griglia per forno cucina GN 2/1

◦ portina destra/sinistra per vano

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	53,5
Peso netto (Kg)	210
Larghezza (mm)	1200
Profondità (mm)	900
Altezza (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.