

**CUCINA GAS 2 FUOCHI BERTO'S LINEA MACROS 700
SU BASE APERTA DIM. cm.40x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 40 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Materiali:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304 per una resistenza ottimale alla corrosione e una lunga durata nel tempo.
- Bruciatori: Costruiti interamente in ghisa nichelata, garantiti a vita. Disponibili in versione a singola e doppia corona, offrono una potenza elevata per una cottura professionale.
- Azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza integrata per prevenire fughe di gas.
- Dotati di spia pilota per un'accensione sicura e immediata.

Griglie:

Realizzate in ghisa, garantiscono una distribuzione uniforme del calore e resistenza anche a temperature elevate.

Bacinelle:

Asportabili, consentono una pulizia facile e una manutenzione rapida, assicurando massima igiene.

Struttura:

- La base aperta permette un facile accesso e una gestione ottimale dello spazio.
- Piedini regolabili per garantire stabilità e adattabilità a diverse superfici di lavoro.

Caratteristiche principali:

- Design robusto e funzionale, ideale per cucine professionali.
- Facile da pulire e mantenere, con componenti removibili.
- Alta efficienza e sicurezza grazie ai bruciatori in ghisa e al sistema di sicurezza con termocoppia.