

**CUCINA GAS 4 FUOCHI BERTO'S LINEA MACROS 700
SU BASE APERTA DIM. cm.80x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 80 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

La cucina a gas a 4 fuochi della linea Macros 700 di Berto's è progettata per garantire elevate prestazioni e durabilità in ambienti professionali.

Materiali

- Il piano di lavoro e i pannelli frontali sono realizzati in acciaio inox AISI 304, un materiale resistente alla corrosione e facile da pulire, ideale per l'uso intensivo in cucina.
- Bruciatori ad alta potenza: Dotata di bruciatori in ghisa nichelata garantiti a vita, con corona singola e doppia per una distribuzione ottimale del calore. Sono azionati tramite rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota, per un controllo preciso e la massima sicurezza.

Griglie in ghisa:

Robuste griglie in ghisa offrono stabilità e resistenza nel tempo.

Bacinelle asportabili:

Facilmente rimovibili per semplificare la pulizia e migliorare l'igiene quotidiana.

Piedini regolabili:

La versione con base aperta è dotata di piedini regolabili, permettendo di adattare l'altezza della cucina in base alle esigenze del piano di lavoro.

Questa cucina a gas rappresenta una soluzione ideale per chi cerca efficienza, robustezza e semplicità nella manutenzione in un ambiente di ristorazione professionale.