

**CUCINA GAS 6 FUOCHI BERTO'S LINEA MACROS 700
SU FORNO A GAS STATICO GN 2/1 E VANO APERTO DIM.
cm.120x70x90H**



vedi prodotto online

CODICE: **18706000**
MARCA: **BERTO'S**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 120 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Caratteristiche Generali:

- Materiale: Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304 per massima resistenza alla corrosione e durata nel tempo.
- Fuochi: 6 bruciatori in ghisa nichelata, garantiti a vita, con tecnologia a singola e doppia corona per una potenza elevata e ottimale. Ogni bruciatore è dotato di rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota per un controllo preciso e sicuro.
- Griglie: Griglie in ghisa robuste e resistenti per un supporto stabile delle pentole.
- Manutenzione: Bacinelle asportabili per facilitare la pulizia e mantenere elevati standard di igiene.

Caratteristiche Forno a Gas Statico:

- Struttura: Interamente in acciaio inox per garantire robustezza e facilità di pulizia. Il forno è dotato di supporti a 4 livelli per ospitare griglie e teglie nel formato 2/1 GN.
- Sistema di Cottura: Bruciatore con fiamma auto-stabilizzata per una distribuzione uniforme del calore e termostato regolabile da 160°C a 280°C per la massima versatilità di cottura.
- Design Frontale: Porta stampata senza guarnizione per migliorare l'isolamento termico e facilitare la pulizia. La porta e la controporta sono realizzate in acciaio inox AISI 304, con maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 spessore 20/10.
- Funzioni Aggiuntive: Accensione piezoelettrica del forno e dotazione di una griglia antiribaltamento.

Altre Caratteristiche:

- Piedini: Regolabili per adattarsi alle diverse esigenze di installazione.

Questa cucina a gas professionale della linea Macros 700 di Berto's combina prestazioni elevate, robustezza e facilità di manutenzione, ideale per cucine professionali di ristoranti e alberghi.