

**BERTO'S LINEA MACROS 700 GASKOPF MIT 1 30-LT-FLASCHE.  
SU BASE ARMADIATA DIM. cm.  
40x70x90H mod. CPG40E TOPF. GAS 10 kW.**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## Abmessungen:

- Breite 40 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

## Konstruktionsmerkmale:

- Arbeitsplatte und Frontplatten: Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, was Widerstandsfähigkeit und Haltbarkeit gewährleistet.
- Schüssel: Geformt mit abgerundeten Kanten, um die Reinigung zu erleichtern, vollständig aus Edelstahl AISI 316 gefertigt, bekannt für seine hervorragende Korrosionsbeständigkeit, insbesondere in aggressiven Umgebungen wie der Küche. Nutzinhalt von 30 Litern.
- Wasserzirkulation: Verbessert durch einen perforierten Boden, der die Körbe vom Boden des Tanks trennt und so ein gleichmäßiges Garen gewährleistet.
- Überlauf: Großer Durchmesser für eine wirksame Entfernung von Stärke während des Kochens und verhindert so ein Überlaufen des Wassers.
- Ablasshahn: Kugelhahn im Inneren des Fachs, betätigt durch einen Griff mit athermischem Griff, um die Sicherheit während des Gebrauchs zu gewährleisten.
- Heizsystem: Leistungsstark und umhüllend, erwärmt es gleichmäßig die gesamte Oberfläche der Wanne und sorgt so für hohe Leistung und schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur.
- Zündung: Piezoelektrisch mit Silikonschutz für längere Haltbarkeit und Sicherheit beim Gebrauch.
- Füße: Einstellbar, um sich an nicht ganz ebene Oberflächen anzupassen und Stabilität zu gewährleisten.
- Doppelversion (optional): Beim Doppeltankmodell sind die beiden Tanks unabhängig und verfügen über separate Steuerungen für eine präzise und optimale Temperaturregelung in jedem Tank. - Standardzubehör: 1 Tür mit geformtem Griff, Stärke 20/10, für bequemen Zugang und sicheren Verschluss.

Ideal für die Zubereitung großer Mengen Pasta in professionellen Gastronomiebetrieben wie Restaurants, Kantinen und Hotels.