

**BERTO'S 6-BRENNER-GASHERD MACROS 700 LINIE MIT
STATISCHEM GASOFEN GN 2/1 UND OFFENEM SCHRANK
ABM.**

cm.120x70x90H



vedi prodotto online

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



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 120 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

Allgemeine Merkmale:

- Material: Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304 für maximale Korrosionsbeständigkeit und Haltbarkeit.
- Brenner: 6 Brenner aus vernickeltem Gusseisen, lebenslang garantiert, mit Einzel- und Doppelkronentechnologie für hohe und optimale Leistung. Jeder Brenner ist mit einem Ventilhahn mit Sicherheitsthermoelement und Zündflamme für eine präzise und sichere Steuerung ausgestattet.
- Gitter: Robuste und langlebige Gusseisengitter für einen stabilen Halt der Pfanne.
- Wartung: Herausnehmbare Tablett zur Erleichterung der Reinigung und zur Aufrechterhaltung hoher Hygienestandards.

Merkmale des statischen Gasofens:

- Struktur: Komplett aus Edelstahl gefertigt, um Robustheit und einfache Reinigung zu gewährleisten. Der Ofen ist mit 4-stufigen Auflagen zur Aufnahme von Rosten und Blechen im 2/1 GN-Format ausgestattet.
- Kochsystem: Brenner mit selbststabilisierender Flamme für gleichmäßige Wärmeverteilung und einstellbarem Thermostat von 160 °C bis 280 °C für maximale Vielseitigkeit beim Kochen.
- Frontdesign: Geformte Tür ohne Dichtung zur Verbesserung der Wärmeisolierung und einfacheren Reinigung. Die Tür und die Innentür sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, mit einem hochbeständigen Griff aus 20/10 dickem AISI 304-Stahl.
- Zusätzliche Funktionen: Piezoelektrische Zündung des Ofens und Bereitstellung eines Kippschutzgitters.

Weitere Funktionen:

- Füße: Einstellbar zur Anpassung an unterschiedliche Installationsanforderungen.

Dieser professionelle Gaskocher aus der Macros 700-Reihe von Berto's vereint hohe Leistung, Robustheit und Wartungsfreundlichkeit und ist ideal für professionelle Küchen in Restaurants und Hotels.