

**GAS-GRILLGRILL MIT GLATTER VERBUNDPLATTE BERTO'S
MACROS 700 LINIE AUF OFFENER UNTERSEITE ABM.
cm.80x70x90H**

Gas-Bratplatte mit glatter Verbundplatte der Macros 700-Reihe von BertO auf offener Basis
– Mod. G7FL8M-2/CPD



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 80 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

Technische Beschreibung:

Materialien:

- Arbeitsplatte, Front- und Seitenwände: Edelstahl AISI 304, widerstandsfähig und leicht zu reinigen.
- Zweikomponenten-Kochplatte: Bestehend aus einer Stahlplatte mit hoher Dicke für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und einer oberen Beschichtung aus Edelstahl AISI 316 mit polierter Oberfläche für einfache Reinigung und Bedienkomfort.

Hauptmerkmale:

- Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme: Große Oberfläche für homogene Wärmeverteilung.
- Einstellbare Leistung: Thermostatischer Wasserhahn für präzise Temperaturregelung bis 280 °C.
- Piezoelektrische Zündung: Mit Silikonschutz für längere Lebensdauer.
- Sicherheit: Ausgestattet mit Zündflamme und Thermoelement-Sicherheitsventil.
- Geneigte Kochfläche: Fördert das Abfließen von Flüssigkeiten mit großem Ablaufloch.
- Zwei unabhängige Kochzonen: Separate Bedienelemente für optimale Temperaturregulierung in jeder Zone, ideal für empfindliches Kochen.
- Verstellbare Füße: Zur Anpassung an jede Arbeitsplatte und Umgebung.

Betriebsvorteile:

- Gleichmäßige Wärmeverteilung dank der Stahlplatte.
- Einfache Reinigung: Die polierte Edelstahloberfläche reduziert die Strahlung und erleichtert die Wartung der Platte.
- Bedienerkomfort: Das Design reduziert die Wärmeübertragung an die Umgebung.
- Effizientes Entwässerungssystem: Auffangen von Flüssigkeiten in auslaufsicheren Behältern.

Ideal für professionelle Küchen, die beim Garen empfindlicher Lebensmittel Präzision und Gleichmäßigkeit erfordern.