

**GAS-GRILLGRILL MIT GERIPPTER PLATTE BERTO'S MAXIMA
900 LINIE AUF OFFENER UNTERSEITE ABM.
cm.40x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

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

Die Gas-Grillplatte Linea Maxima 900 von Berto ist ein hochwertiges Produkt, das eine hervorragende Leistung beim professionellen Kochen garantiert. Es ist ideal für Großküchen und Restaurants und weist die folgenden technischen Eigenschaften auf:

- Baumaterial:

Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304, Synonym für Robustheit und Korrosionsbeständigkeit. Auch der Innenraum ist komplett aus Edelstahl gefertigt, was Langlebigkeit und Hygiene gewährleistet.

- Heizsystem:

Ausgestattet mit Rohrbrennern mit verlängerter Flamme sorgt es für eine optimale Wärmeverteilung über die gesamte Oberfläche der Platte.

- Leistungsregelung:

Die Leistungsregulierung erfolgt stufenlos dank eines Hahns, der eine präzise Modulation der Wärme ermöglicht.

- Sicherheit:

Es verfügt über eine Zündflamme und ein Thermoelement-Sicherheitsventil für maximalen Schutz während des Gebrauchs.

- Einschalten:

Piezo-Zündsystem mit Gummischutz, das das Starten erleichtert und die Komponenten schützt.

- Hohe Temperaturen:

Die Platte erreicht Temperaturen über 300 °C, perfekt für schnelles und gleichmäßiges Garen.

- Kochplatte:

Aus satiniertem Stahl mit hoher Dicke, gerippt und in voller Größe, mit integriertem Spritzschutz, garantiert es Widerstandsfähigkeit und erleichtert die Reinigung.

- Funktionelles Design:

Die Kochfläche ist leicht geneigt und mit einer großen Ablauföffnung ausgestattet, um das Auffangen des Fetts zu erleichtern und es in einen speziellen Behälter zu leiten.

- Offene Basis:

Enthält ein großes Edelstahlfach, das zur Aufbewahrung von Werkzeugen oder Geräten nützlich ist und Ihren Arbeitsbereich organisiert hält.

Perfekt für alle, die Zuverlässigkeit, Haltbarkeit und hohe Leistung in einer professionellen Bratplatte suchen.