



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-G9F6+T	GASHERD 6 BRENNER auf GASOFEN, Linie BERTOS MAXIMA 900, Serie HIGH POWER, Gesamtwärmeleistung. Kw.65,5, Gewicht 226 kg, Abm.mm.1200x900x900h	

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GASKOCHER mit 6 BRENNERN auf GASOFEN, MAXIMA 900-Reihe, HIGH POWER-Reihe :

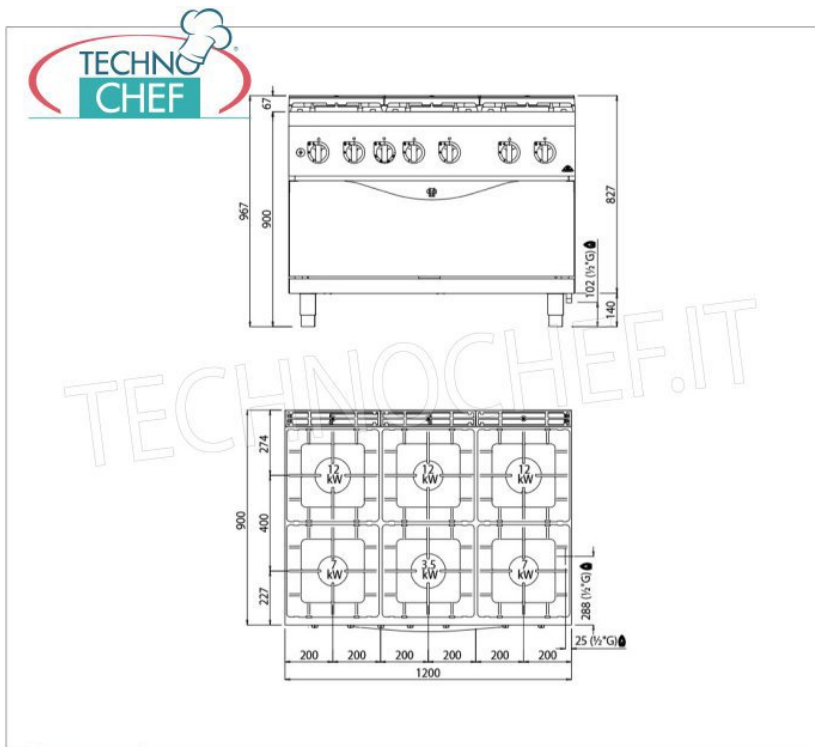
- **Arbeitsplatte** sowie **Vorder- und Seitenwände** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Innenraum** aus **Edelstahl AISI 430** ;
- die **vollständige Entfernbarkeit des Kochfelds** mit vollständig abgerundeten Kanten garantiert **maximale Hygiene und Sauberkeit** und vor allem eine einfache Wartung;
- Dank ihres vollen und abgerundeten Designs bilden die **Gusseisenroste** eine einzige Arbeitsfläche, auf der sich die Pfannen leicht bewegen lassen.
- die **hohe Dicke** garantiert eine lange Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit sowie eine einfache Reinigung;
- 80-mm- **Brenner komplett aus Gusseisen** , mit Regelung bis 3,5 kW, 108 mm, mit Regelung bis 7 kW und 130 mm, mit Regelung bis 12 kW;
- **Offene Feuerleistung Nr. x kW : 1 x 3,5 kW + 2 x 7 kW + 3 x 12 kW** ;
- **Thermoelement- Sicherheitsventil** und **geschützte Zündflamme** ;
- Tablett aus **Edelstahl AISI 304** gepresst.
- **die hohe Energieeffizienz** ermöglicht eine Gaseinsparung von mindestens 30 % pro Jahr im Vergleich zu herkömmlichen Brennern;
- **Gasofen** mit Flammenbrenner unter dem emaillierten Herd und Thermostat, einstellbar von 160 bis 280 °C;
- **Ofenleistung Kw 12,00** ;
- **Kapazität 4 Tablett mit den Maßen 1051 x 530 mm** ;
- **Ofenkammer aus AISI 430**, mit 4-stufigen Stützen und Innentür aus gepresstem und geripptem Edelstahl;
- Innenkamin aus **Edelstahl** und Brennerhalterung aus **Edelstahl AISI 430**;
- hochbeständiger Griff aus **Edelstahl AISI 304**, Stärke 20/10;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	65,5
Nettogewicht (Kg)	226

Breite (mm)	1200
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	900



Cucine HIGH POWER

Sono caratterizzate da bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore, elevata potenza e grande produttività. Ideali per l'utilizzo di pentole anche di grandi dimensioni. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.