



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>BS-G9F6+FE</b>	GASKOCHER 6 BRENNER auf ELEKTRISCHEM OFEN GN 2/1, Linie BERTOS MAXIMA 900, Serie HIGH POWER, Wärmeleistung 53,5 kW + 7,5 kW, Gewicht 210 kg, Abmessung 1200 x 900 x 900 mm	
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

**GASKOCHER mit 6 BRENNERN auf ELEKTRISCHEM OFEN GN 2/1 (mm 530x650), MAXIMA 900-Linie, HIGH POWER-Serie :**

- **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** ;
- gepresste Tablett aus Edelstahl AISI 304;
- **die hohe Energieeffizienz** ermöglicht eine Gaseinsparung von mindestens 30 % pro Jahr im Vergleich zu herkömmlichen Brennern;
- **Elektroofen** mit Heizelementen aus Incoloy-Edelstahl mit vergrößertem Durchmesser ;
- **Grill** mit **Salamanderfunktion** im oberen Teil und **Thermostat** , der eine genaue **Temperaturregulierung von 50 bis 270 °C** ermöglicht;
- **Ofenleistung Kw.7,5** ;
- Elektrische Spannung des Ofens: 380-415 V/3 N/50-60 Hz;
- **Kapazität: 4 GN 2/1-Tabletts** (530 x 650 mm);
- **Ofenkammer aus AISI 430**, mit 4-stufigen Stützen und gepresster und gerippter Innentür aus Edelstahl;
- Leitungsanzeige und Temperaturanzeige;
- hochbeständiger Griff aus Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10;
- **2 Jahre Garantie** .

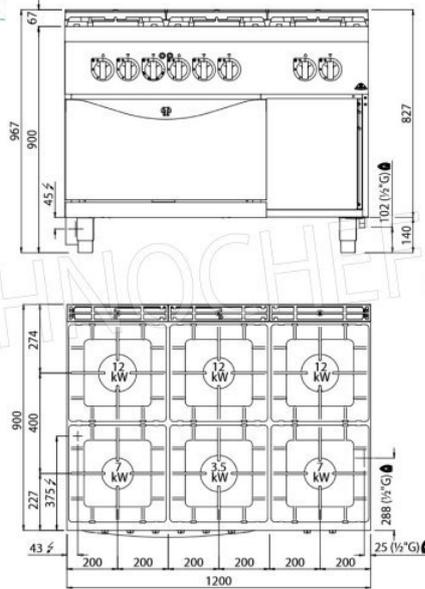
**Zubehör/Optionen:**

- Grill für GN 2/1 Küchenofen
- rechte/linke Tür für Fach

**CE-Kennzeichnung****Hergestellt in Italien****TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	53,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	210
<b>Breite (mm)</b>	1200
<b>Tiefe (mm)</b>	900
<b>Höhe (mm)</b>	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.