



**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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNOCHEF.IT

| CODICE                    | DESCRIZIONE                                                                                                                                                    | PREZZO/CONSEGNA |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>BS-G9F4+FE</b>         | CUCINA a GAS 4 FUOCHI su FORNO ELETTRICO GN 2/1, BERTOS Linea MAXIMA 900, Serie HIGH POWER, potenza termica Kw 34,5 + Kw 7,5, Peso 158 Kg, dim.mm.800x900x900h |                 |
| DESCRIZIONE PROFESSIONALE |                                                                                                                                                                |                 |

**CUCINA a GAS con 4 FUOCHI su FORNO ELETTRICO GN 2/1 (mm 530x650), Linea MAXIMA 900, Serie HIGH POWER:**

- **piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;**
- **interno in acciaio inox AISI 430;**
- la **completa asportabilità del piano di cottura**, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la **massima igiene e pulizia** e soprattutto una facile manutenzione;
- grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le **griglie in ghisa** creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente;
- lo **spessore elevato** garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia;
- **bruciatori interamente in ghisa** da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.
- **potenza fuochi aperti n°x Kw: 1 x 3,5 Kw + 1 x 7 Kw + 2 x 12 Kw;**
- **valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta;**
- bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304;
- l'**alta efficienza energetica** permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali;
- **forno elettrico** con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato;
- **Grill con funzione salamandra** nella parte superiore e **termostato** che permette un'accurata regolazione della **temperatura da 50 a 270 °C;**
- **potenza forno Kw.7,5;**
- tensione elettrica forno: 380-415V/3N/50-60Hz;
- **capacità 4 teglie GN 2/1** (mm 530x650);
- **camera forno in AISI 430**, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox;
- spia di linea e spia di raggiungimento temperatura;
- maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10;
- **2 anni di garanzia.**

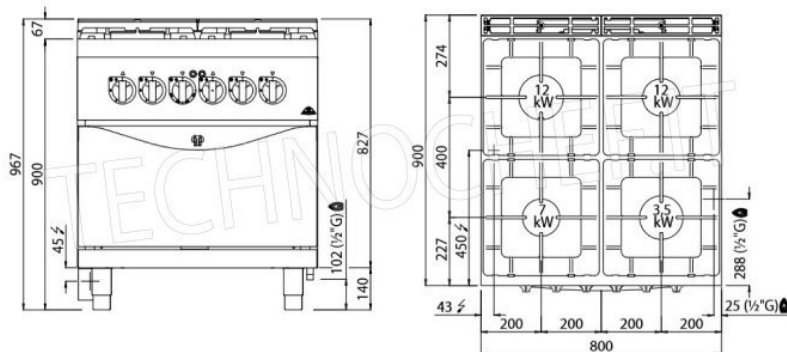
**Accessori/Optionals:**

- griglia per forno cucina GN 2/1

**Marchio CE****Made in Italy****SCHEDA TECNICA**

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Potenza termica (Kw)</b> | 34,5 |
| <b>Peso netto (Kg)</b>      | 158  |
| <b>Larghezza (mm)</b>       | 800  |
| <b>Profondità (mm)</b>      | 900  |
| <b>Altezza (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.