

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

Macros 700

Español
Português
Polski
Русский



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

macros 700

gas

Best quality, perfect shape



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Sistema modular compuesto de 121 modelos a gas con módulos de 40, 80, 120 cm para realizar planos completos con todas las funciones de cocción.

Sistema modular, composto de 121 modelos a gás com módulos de 40, 80, 120 cm, para realizar superficies completas, com todas as funções de cozedura.

System modułowy, składający się z 121 modeli gazowych 40, 80, 120 cm dla realizacji kompletnej płaszczyzn posiadających wszystkie funkcje gotowania.

Модульная система, состоящая из x газовых моделей с модулями по 40, 80, 120 см для создания полных рядов со всеми функциями приготовления блюд.



macros 700

electric

Wide offer for a good choice



Gama compuesta por más de 90 productos con diferentes características de capacidad productiva y dimensión para realizar una cocina versátil personalizada, con profundidad 70 cm.

Gama formada por mais de 90 produtos, com diversas características de capacidade produtiva e dimensão, para realizar uma cozinha versátil e personalizada, com 70 cm de profundidade.

Gama składająca się z ponad 90 produktów o różnych charakterystykach zdolności produkcyjnych i wymiarach, w celu zrealizowania kuchni elastycznej i spersonalizowanej, o głębokości 70 cm.

Ассортимент состоит из 90 см изделий с различными характеристиками производительности и размеров для создания разнообразной и индивидуальной кухни, с глубиной 70 см.



macros 700

Design your own solution



Los profesionales de la proyección están a tu disposición para responder a tus exigencias.

Os nossos projectistas estão à disposição para solucionar as suas exigências.

Specjaliści od projektowania są do Waszej dyspozycji, gotowi zaspokoić Wasze żądania.

Специалисты проектирования в вашем распоряжении, чтобы ответить на ваши потребности.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Save money, protect the environment



El logotipo Berto's ECO FRIENDLY es sinónimo de bajo impacto ambiental. Garantiza que los productos con esta marca presentan una reciclaje superior al 90%, bajos consumos frente a una alta eficiencia energética y la plena conformidad con las especificaciones Rohs que excluyen el uso de sustancias nocivas para el ambiente y la persona.



O logotipo Berto's ECO FRIENDLY é sinónimo de baixo impacto ambiental. Garante que os produtos com esta marca apresentam uma reciclabilidade superior a 90%, baixos consumos perante uma alta eficiência energética e total conformidade com as especificações Rohs, que excluem a utilização de substâncias nocivas para o ambiente e as pessoas.

Logo Berto's FRIENDLY jest synonimem niskiego wpływu na środowisko naturalnego. Gwarantuje ono, iż produkty zaopatrzone w ten znak są odzyskiwalne w ponad 90%, ich zużycie jest niskie, a wydajność energetyczna wysoka oraz są w pełni zgodne z wymogami Rohs, które wykluczają zastosowanie substancji szkodliwych dla środowiska oraz ludzi.

Логотип Berto's ECO FRIENDLY – синоним незначительного воздействия на окружающую среду. Гарантирует, что продукция с такой маркировкой может быть переработана более чем на 90%, имеет низкое потребление и высокую энергетическую эффективность и полностью соответствует спецификациям Rohs, которые исключают использование веществ, ядовитых для окружающей среды и людей.



Great sturdiness, elegant shape

Cada detalle ha sido proyectado por nuestros diseñadores para tener la máxima rapidez en la ejecución de los mandos y una extrema claridad de las programaciones, privilegiando el aspecto estético.

Cada detalhe foi projectado pelos nossos desenhistas para obter a máxima rapidez de execução dos comandos e uma clareza total das programações, privilegiando o aspecto estético.

Każdy szczegół został zaprojektowany przez naszych projektantów mających na celu umożliwienie jak najszybszego wykonania poleceń, łatwość ustawień oraz przede wszystkim aspekt estetyczny.

Каждая деталь проектировалась нашими дизайнерами для получения максимальной скорости в исполнении команд и наибольшей ясности в установках, придавая большое значение эстетической стороне.





A new opening to the future

En cada detalle, calidad y funcionalidad aseguran un rendimiento óptimo e inalterado a lo largo del tiempo.

Em cada detalhe, a qualidade e a funcionalidade garantem um rendimento ideal e inalterado com o passar do tempo.

Każdy szczegół, jego jakość i funkcjonalność zapewniają optymalną wydajność i trwałość w czasie.

Во всех деталях качество и функциональность обеспечивают оптимальную производительность и сохранение свойств в течение длительного времени.



FG
kW 7.8
2/1 GN



FE
kW 7.5
2/1 GN

FG1
kW 4
1/1 GN
(mm 600x400)

FE1
kW 3.5 convection
1/1 GN
(mm 600x400)



T
kW 12
(mm 1045x530)



Power & control: a perfect combination

Quemadores estancos de alta potencia, contruidos enteramente en fundición con acabado externo niquelado, de larga duración y fijados herméticamente en el plano de trabajo estampado de acero inoxidable AISI 304.

Queimadores estanques de alta potência, realizados com ferro fundido e acabamento externo niquelado, com garantia vitalícia e fixados hermeticamente sobre a superfície de trabalho moldada de aço inox AISI 304.

Szczelne palniki o dużej mocy, wykonane całkowicie z żeliwa z niklowaną zewnętrzną powłoką, z dożywotnią gwarancją oraz umocowane szczelnie na płaszczyźnie gotującej wykonanej ze stali nierdzewnej INOX 304.

Герметичные горелки высокой мощности, полностью сделанные из чугуна с внешней никелированной отделкой, имеющие пожизненную гарантию, герметично закрепленные на рабочем столе из нержавеющей стали AISI 304.





Queimadores de fundición, simple y doble corona, proyectados por Berto's para el control óptimo de la potencia.

Queimadores de ferro fundido, com coroa simples e dupla, projectados para o controlo ideal da potência.

Palniki z żeliwa, pojedyncza i podwójna korona, zaprojektowane przez Berto's dla optymalnej kontroli mocy.

Чугунные горелки с одной и двумя венцами, спроектированные Berto's, позволяют оптимально контролировать мощность.



Top Flame Technology



3,5 Kw



7 Kw

Macros 700

electric



BERTO'S[®]
the best catering equipment

A large stainless steel commercial kitchen unit is shown from a low-angle perspective. The unit features a gas cooktop with multiple burners on the left side, a griddle in the middle, and a fryer on the right. The front panel has several control knobs and handles. The unit is set against a plain white background.

gas

Macros 700

- Gas cookers
- Gas solid top
- Electric cookers
- Infrared & induction cookers
- Electric solid top
- Boiling pans
- Bratt pans
- Griddles
- Lava stones grill
- Pasta cookers
- Fryers
- Chips scuttles
- Bain marie
- Neutral units

inox AISI 304

26
models



HIGH POWER & MAX POWER COOKERS

COCINAS HIGH POWER Y MAX POWER

Cocinar sobre la llama directamente, para cocer o saltear, sigue siendo para todos los cocineros el eje de la tradición culinaria. Gracias a su diseño compacto y redondeado, las parrillas de hierro fundido crean un plano único de trabajo donde las ollas se pueden mover fácilmente. El elevado grosor garantiza una larga duración y resistencia, además de una fácil limpieza. Los quemadores completamente en hierro fundido de elevado espesor y elevada potencia, de 3,5 kW y de 7 kW, tienen una larga duración. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de al menos el 30% al año con respecto a los quemadores tradicionales. El completo desmontaje del plano de cocción, de bordes completamente redondeados, garantiza la máxima higiene y limpieza y sobre todo un fácil mantenimiento.

FOGÕES HIGH POWER E MAX POWER

Cozinhar directamente sobre a chama, para dourar ou refogar, representa, para qualquer cozinheiro, um ponto fundamental da tradição culinária. Graças ao desenho completo e arredondado, as grelhas de ferro fundido formam uma superfície única de trabalho na qual é possível deslocar as panelas facilmente. A ampla espessura garante uma longa duração e resistência e torna a limpeza mais fácil. Os queimadores, realizados inteiramente com ferro fundido de grande espessura e elevada potência, de 3,5 kW e de 7 kW, contam com garantia vitalícia. A grande eficiência energética permite uma poupança de gás de no mínimo 30% ao ano, se comparados aos queimadores tradicionais. É possível remover completamente a superfície de cozedura, de bordas totalmente arredondadas, o que garante a máxima higiene e limpeza e, principalmente, uma fácil manutenção.

KUCHNIE HIGH POWER I MAX POWER

Gotowanie bezpośrednio na otwartym ogniu, podsmażanie i duszenie, pozostaje dla wszystkich kucharzy trwałym punktem tradycji kulinarnej. Dzięki ich pełnemu i okrągłemu modelowi, żeliwne ruszty tworzą pełną powierzchnię ułatwiającą przesuwanie garnków. Duża grubość gwarantuje ich długotrwałość i łatwe czyszczenie. Palniki, wykonane całkowicie z grubego żeliwa o dużej mocy, o 3,5 kW i 7 kW, są objęte dożywotnią gwarancją. Wysoka wydajność energetyczna umożliwia zaoszczędzenie minimum 30% gazu rocznie w porównaniu z palnikami tradycyjnymi. Możliwość całkowitego usunięcia płaszczyzny gotującej, z zaokrąglonymi obrzeżami, gwarantuje maksymalną higienę, czystość oraz łatwe operacje konserwacyjne.



G7F2B
(G7F2BP)

G7F4B
(G7F4BP)

G7F6B
(G7F6BP)

G7F2M
(G7F2MP)

G7F4M
(G7F4MP)

G7F6M
(G7F6MP)

G7F4+FG1
(G7F4P+FG1)

G7F4+FG
(G7F4P+FG)

G7F4+FE1



ПЛИТЫ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ И МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

Готовить непосредственно на сильном огне, обжаривая в сковороде, остается для всех поваров неизменным пунктом традиционной кулинарии. Благодаря своему цельному и закругленному дизайну чугунные решетки создают единую рабочую поверхность, на которой можно легко перемещать посуду. Повышенная толщина гарантирует продолжительный срок службы и прочность, а также легкую чистку.

Полностью изготовленные из чугуна большой толщины конфорки повышенной мощности 3,5 кВт и 7 кВт имеют пожизненную гарантию. Высокая энергетическая эффективность позволяет экономить газ примерно в размере 30% в год по сравнению с традиционными конфорками.

Полностью съемная варочная поверхность и полностью закругленные края гарантируют максимальную гигиеничность, чистоту и, прежде всего, легкость в обслуживании.



G7F4+FE



G7F6+FG1
(G7F6P+FG1)



G7F6+FG
(G7F6P+FG)



G7F6+T
(G7F6P+T)



G7F6+FE1



G7F6+FE

inox AISI 304

30
models



ECO POWER COOKERS

COCINAS ECO POWER

MACROS 700 SERIE POWER, caracterizada por todos los quemadores con diámetro 120 mm y potencia 6kW y por un solo quemador con potencia 3,5 kW y diámetro reducido, garantiza la máxima versatilidad de uso.

Parrillas individuales e independientes para una mejor maniobrabilidad y para una mayor facilidad de limpieza.

Queimadores estancos de elevada potencia, construidos enteramente en hierro fundido con acabado externo niquelado, de larga duración y fijados herméticamente en el plano de trabajo estampado de acero inoxidable AISI 304.

Parrillas soporte ollas de hierro fundido esmaltado resistentes a esfuerzos térmicos y mecánicos.

Los hornos están construidos enteramente en acero inoxidable y están disponibles tanto con alimentación por gas como eléctrica, estáticos y por convección.

Las uniones entre equipos están estudiadas para ser precisas y fáciles de limpiar. Opcional encendido eléctrico de los fuegos, puertas para compartimento abierto.

FOGÕES ECO POWER

MACROS 700 SÉRIE POWER, caracterizado pelos queimadores com diâmetro 120 mm e potência 6 kW e por somente um queimador com potência 3,5 kW e diâmetro reduzido, garante a máxima versatilidade de utilização.

Grelhas únicas e independentes para facilitar a utilização e a limpeza.

Queimadores estanques de alta potência, realizados com ferro fundido e acabamento externo niquelado, com garantia vitalícia e fixados hermeticamente sobre a superfície de trabalho moldada de aço inox AISI 304.

Grelhas de suporte para panelas de ferro fundido esmaltado, resistentes a esforços térmicos e mecânicos.

Os fornos são realizados inteiramente com aço inox e estão disponíveis para alimentação a gás, eléctrica, estática ou a convecção.

As juntas entre os aparelhos foram projectadas para que sejam precisas e fáceis de limpar.

É opcional a activação eléctrica das bocas e a colocação de portas nos compartimentos abertos.

KUCHNIE ECO POWER

MACROS 700, SERIA POWER, charakteryzująca się wszystkimi palnikami o średnicy 120 mm i mocy 6 kW oraz wyłącznie jednym palnikiem o mocy 3,5 kW i ze zredukowaną średnicą, gwarantuje maksymalną elastyczność jej zastosowania.

Pojedyncze i niezależne ruszty zapewniają ich łatwiejsze ustawianie i czyszczenie.

Szczelne palniki o wysokiej mocy, wykonane całkowicie z żeliwa i wykończone powłoką niklowaną, z dożywotną gwarancją, umieszczone hermetycznie na płaszczyźnie gotującej wykonanej ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

Żeliwne ruszty są odporne na temperaturę i naciski mechaniczne.

Piekarniki są wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox i są dostępne w formie zarówno gazowej jak i elektrycznej, z ogrzewaniem statycznym i konwekcyjnym.

Połączenia urządzeń zostały zaprojektowane w sposób umożliwiający łatwe i dokładne czyszczenie. Opcjonalnie elektryczny zapłon palników, drzwiczki dla otwartych elementów.



G7F2BPW
(G7F2BPW-F)

G7F4BPW
(G7F4BPW-F)

G7F6BPW
(G7F6BPW-F)

G7F2MPW
(G7F2MPW-F)

G7F4MPW
(G7F4MPW-F)

G7F6MPW
(G7F6MPW-F)

G7F4PW+FG1
(G7F4PW+FG1-F)

G7F4PW+FG
(G7F4PW+FG-F)

G7F4PW+FE1
(G7F4PW+FE1-F)



ПЛИТЫ ECO POWER

MACROS 700 СЕРИЯ POWER имеет все конфорки диаметром 120 мм и мощностью 6 кВт и одну конфорку мощностью 3,5 кВт уменьшенного диаметра, что гарантирует максимальное разнообразие в использовании. Раздельные независимые решетки создают лучшую управляемость и большую легкость в чистке. Герметичные конфорки высокой мощности, полностью изготовленные из чугуна с никелированной наружной отделкой, имеют пожизненную гарантию и герметично закреплены на рабочей поверхности, отштампованной из нержавеющей стали AISI 304. Решетки-подставки под посуду из эмалированного чугуна обладают высокой прочностью по отношению к термическим и механическим воздействиям. Печи полностью изготовлены из нержавеющей стали и могут поставляться как в газовом, так и электрическом исполнении, статические и конвекционные. Соединения между аппаратурой сконструированы так, чтобы быть точными и легкими в чистке. В качестве опции возможен электроподжиг, дверцы для открытого отделения.



G7F4PW+FE
(G7F4PW+FE-F)



G7F6PW+FG1
(G7F6PW+FG1-F)



G7F6PW+FG
(G7F6PW+FG-7)



G7F6PW+T
(G7F6PW+T-F)



G7F6PW+FE1
(G7F6PW+FE1-F)



G7F6PW+FE
(G7F6PW+FE-F)

inox AISI 304

12
models



GAS SOLID TOP

PLACAS RADIANTES A GAS

Ideal para recrear sabores y sistemas de cocción tradicionales. La distribución homogénea del calor permite realizar lo mejor posible salsas y cocciones lentas que requieren una temperatura constante.

La amplia superficie perfectamente lisa permite una gran libertad de uso tanto con ollas de formas no convencionales, también muy grandes, como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.

El revestimiento interno, constituido por material refractario de alto aislamiento, permite la concentración máxima del calor en la parte central de la placa y garantiza gran confort al Chef.

PLACA A GÁS

Ideal para recriar sabores e técnicas de cozedura tradicionais. A distribuição homogénea do calor permite preparar da melhor maneira os molhos e pratos com cozedura lenta, que exigem uma temperatura constante.

A ampla superfície, perfeitamente lisa, possibilita uma grande liberdade de utilização, quer no caso de panelas de formas não convencionais, mesmo muito grandes, quer como superfície de manutenção, ao lado das bocas.

O revestimento interno, realizado com material refractário de alto isolamento, permite a concentração máxima do calor na parte central da chapa e garante o conforto do cozinheiro.

PLĘTA GAZOWA

Idealna dla odtwarzania tradycyjnych smaków i sposobów gotowania. Jednolite rozprowadzanie ciepła umożliwia doskonale przygotowywanie sosów oraz potraw wymagających powolnego gotowania w stałej temperaturze.

Obszerna, doskonale gładka powierzchnia umożliwia łatwe używanie zarówno garnków o niekonwencjonalnych formach, również bardzo dużych, jak i zastosowanie jej jako płaszczyzny pomocniczej w pobliżu palników. Wewnętrzne obicie, wykonane z ognioodpornego materiału o wysokim stopniu izolacji, zapewnia maksymalną koncentrację ciepła w centralnej części płyty i dostarczając tym samym komfort Szefowi Kuchni.



G7T4P2FM



G7T4P2F+FG1



G7T4P4FB



G7T4P4FM



G7T4P4F+FG1



G7T4P4F+FG



G7TPM



G7TP+FG



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Идеальны для воссоздания вкуса и систем традиционной готовки. Однородное распределение жара позволяет лучше готовить соусы и медленно готовить при постоянной температуре. Совершенно гладкая большая поверхность позволяет свободно использовать посуду нетрадиционных форм, очень больших размеров, а также создает поверхность для поддержания температуры приготовленного блюда, держа его рядом с пламенем. Внутренняя поверхность, отделанная огнеупорным материалом с высокой изоляцией, позволяет создать максимальную концентрацию жара в центральной части конфорки и обеспечивает большой комфорт в работе шеф-повару.



G7TP2FM

G7TP2F+FG1

G7TP2F+FG

G7TP2F+T

inox AISI 304

20
models



ELECTRIC COOKERS

COCINAS ELÉCTRICAS

Equipadas con placas cuadradas o redondas de hierro fundido con superficie 220x220 mm o diámetro de 220 mm de 2,6 kW cada una, alcanzan los 400°C y son fácilmente regulables gracias al selector que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia.

Este sistema de control directo de la temperatura garantiza un notable ahorro energético y hace que estas cocinas sean ideales para cocciones de mantenimiento y para la ebullición de grandes cantidades de agua.

Los elementos calentadores están fijados herméticamente en un plano estampado en una pieza única.

FOGÕES ELÉCTRICOS

Dotados de placas quadradas ou redondas, de ferro fundido, com superfície de 220 x 220 mm ou diâmetro de 220 mm, de 2,6 kW cada, alcançam 400°C e podem ser regulados facilmente, graças ao selector que activa 6 diversas zonas concêntricas de potência.

Este sistema de controlo directo da temperatura garante uma elevada poupança energética e torna estes fogões ideais para cozedura com manutenção do calor e para a ebulição de grandes quantidades de água.

Os elementos aquecedores são fixados hermeticamente sobre uma superfície moldada com peça única.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Wyposażone w płyty kwadratowe lub okrągłe o powierzchni 220 x 220 mm, o średnicy 220 mm, 2,6 kW każda, osiągają temperaturę 400°C i są łatwe w regulacji dzięki przełącznikowi, który uruchamia 6 różnych koncentrycznych stref mocy.

Ten bezpośredni system kontroli temperatury gwarantuje znaczną oszczędność energii i sprawia iż są one doskonałe dla utrzymywania temperatury potraw oraz do gotowania wielkich ilości wody.

Elementy rozgrzewające się są zamocowane hermetycznie na płycie odlanej w jednym kawałku.



E7PQ2B
(E7P2B)

E7PQ4B
(E7P4B)

E7PQ6B
(E7P6B)

E7PQ2M
(E7P2M)

E7PQ4M
(E7P4M)

E7PQ6M
(E7P6M)

E7PQ4+FE1
(E7P4+FE1)

E7PQ4+FE
(E7P4+FE)



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Оснащены квадратными или круглыми чугунными конфорками с поверхностью 220 x 220 мм или диаметром 220 мм и мощностью 2,6 кВт каждая, достигают 400°C и легко регулируются с помощью селектора, который активирует 6 различных концентрических зон мощности.

Эта система прямого контроля температуры обеспечивает существенную экономию энергии и делает эти плиты идеальными для готовки с последующим поддержанием температуры и для кипячения больших объемов воды.

Нагревательные элементы герметично закреплены на штампованной в форме единой детали поверхности.



E7PQ6+FE1
(E7P6+FE1)

E7PQ6+FE
(E7P6+FE)

inox AISI 304

9
models



INFRARED & INDUCTION COOKERS

COCINAS INFRARROJOS E INDUCCIÓN

Caracterizadas por una superficie perfectamente lisa, garantizan una limpieza rápida, en pocos gestos y en pocos minutos, sin el uso de detergentes agresivos. El espesor del plano, equivalente a 60/10, y la precisión en la regulación de la temperatura permiten trabajar con toda seguridad. Las cocinas por infrarrojo alcanzan en pocos segundos los 500°C y están equipadas con un indicador luminoso, colocado en el plano, que indica la presencia de calor residual hasta 60 °C. En las cocinas por inducción, el ahorro energético está asegurado por el inmediato alcance de la máxima temperatura dentro de los recipientes de cocción aún manteniendo el plano completamente frío. La alta eficiencia energética es dada por la ausencia de dispersión térmica y por consumos reducidos de más del 30%.

FOGÕES A INFRAVERMELHO E A INDUÇÃO

Caracterizados por uma superfície perfeitamente lisa, garantem uma limpeza rápida, com poucos gestos e poucos minutos, sem a necessidade de utilizar detergentes agressivos. A espessura da superfície, de 60/10, e a precisão da regulação da temperatura permitem trabalhar com total segurança. Os fogões a infravermelho atingem em poucos segundos 500°C e são equipados com uma luz piloto, posicionada sobre a superfície, que indica a presença de calor residual até 60°C. Nos fogões a indução, a poupança energética é garantida, pois a temperatura máxima é alcançada imediatamente no interior dos recipientes de cozedura, mantendo a superfície completamente fria. A alta eficiência energética é determinada pela ausência de dispersão térmica e pela redução de consumo acima de 30%.

KUCHNIE NA PODCZERWIEŃ I INDUKCYJNE

Odnaczają się doskonale gładką powierzchnią, gwarantują szybkie czyszczenie, przy użyciu kilku gestów i w dosłownie kilka minut, bez używania agresywnych środków czyszczących. Grubość powierzchni, równa 60/10, oraz precyzyjność w regulowaniu temperatury umożliwiają pracę w całkowicie bezpiecznych warunkach. Kuchnie na podczerwień osiągają w ciągu kilku sekund temperaturę 500°C, oraz posiadają lampkę kontrolną umieszczoną na płaszczyźnie płyty, która sygnalizuje pozostałe ciepło do 60°C. W kuchniach indukcyjnych, oszczędność energii jest zagwarantowana dzięki natychmiastowemu osiągnięciu maksymalnej temperatury wewnątrz zbiorników gotujących, pomimo iż płaszczyzna pozostaje całkowicie zimna. Wysoka wydajność energetyczna jest zapewniona brakiem dyspersji termicznej oraz zredukowanemu o ponad 30% zużyciu energii.



EP2B/VTR



E7P4B/VTR



E7P2M/VTR



E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE1



E7P4/VTR+FE



E7P2M/IND



E7P4M/IND



ИНФРАКРАСНЫЕ И ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Отличаются совершенно гладкой поверхностью, очень быстро чистятся несколькими движениями за несколько минут без использования агрессивных моющих средств. Толщина поверхности, равная 60/10, и точность регулировки температуры позволяют работать в полной безопасности. Инфракрасные плиты позволяют за несколько секунд достичь 500°C и имеют датчик, расположенный на поверхности, отмечающий оставшуюся температуру, пока она не достигнет 60°C. В индукционных плитах экономия энергии обеспечивается немедленным достижением максимальной температуры внутри варочных емкостей, при этом варочная поверхность остается полностью холодной. Высокая энергоэффективность обеспечивается отсутствием рассеяния температуры и сокращением потребления более чем на 30%.



E7WOK/IND

inox AISI 304

4
models

ELECTRIC SOLID TOP

PLACAS RADIANTES ELECTRICAS

Ideal para recrear sabores y sistemas de cocción tradicionales. La distribución homogénea del calor permite realizar lo mejor posible salsas y cocciones lentas que requieren una temperatura constante.

La amplia superficie perfectamente lisa permite una gran libertad de uso tanto con ollas de formas no convencionales, también muy grandes, como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.

La placa está subdividida en 4 zonas independientes en las que es posible regular la temperatura a su gusto.

El sistema de calefacción por irradiación permite una mayor velocidad al alcanzar la temperatura y una menor dispersión térmica.

PLACA ELÉCTRICA

Ideal para recriar sabores e técnicas de cozedura tradicionais. A distribuição homogénea do calor permite preparar da melhor maneira os molhos e pratos com cozedura lenta, que exigem uma temperatura constante.

A ampla superfície, perfeitamente lisa, possibilita uma grande liberdade de utilização, quer no caso de panelas de formas não convencionais, mesmo muito grandes, quer como superfície de manutenção, ao lado das bocas.

A placa é dividida em 4 áreas independentes, nas quais é possível regular a temperatura como desejado.

O sistema de aquecimento a irradiação permite uma maior rapidez de alcance da temperatura e uma menor dispersão térmica.

PŁYTA ELEKTRYCZNA

Idealna dla odtwarzania tradycyjnych smaków i sposobów gotowania. Jednolite rozprawadanie ciepła umożliwia doskonale przygotowywanie sosów oraz potraw wymagających powolnego gotowania w stałej temperaturze.

Obszerna, doskonale gładka powierzchnia umożliwia łatwe używanie zarówno garnków o niekonwencjonalnych formach, również bardzo dużych, jak i zastosowanie jej jako płaszczyzny pomocniczej w pobliżu palników. Płyta jest podzielona na 4 niezależne strefy z możliwością dowolnej regulacji ich temperatury.

System podgrzewania wykorzystujący promieniowanie ciepłe gwarantuje szybsze osiągnięcie temperatury i mniejszą dyspersję ciepła.



E7TPB

E7TPM

E7TP+FE1

E7TP+FE



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Идеальны для воссоздания вкуса и систем традиционной готовки. Однородное распределение жара позволяет лучше готовить соусы и медленно готовить на постоянной температуре.

Совершенно гладкая большая поверхность предоставляет возможность свободно использовать посуду нетрадиционных форм, очень больших размеров, а также создает поверхность для поддержания температуры приготовленного блюда, держа его рядом с жаром.

Поверхность разделена на 4 независимые зоны, в которых возможно регулировать температуру по желанию.

Система разогрева с помощью излучения позволяет быстрее достигать нужную температуру при меньшем рассеивании тепла.



inox AISI 304

3
models



BOILING PANS

MARMITAS

Disponibles en versión de calefacción directa (solo modelos a gas) para cocciones de comidas líquidas y que no requieran mezclas y en versión con calefacción indirecta (gas y eléctrica) para platos más densos, como cremas y salsas.

El tanque de acero AISI 316, altamente resistente a la corrosión de sal y salsas, puede ser utilizado también a través de la introducción de grandes cestos que permiten la cocción de grandes cantidades de verduras. Las operaciones de limpieza y mantenimiento son más fáciles gracias a los bordes redondeados y al grifo de descarga que se desmonta fácilmente: posibles pequeñas pérdidas fluyen en el orificio presente en el plano.

MARMITAS

Disponíveis em versão com aquecimento directo (apenas modelos a gás), para cozinhar alimentos líquidos, que não exigem mistura, e em versão com aquecimento indirecto (gás e eléctrico), para pratos mais densos, como cremes e molhos.

A cuba de aço AISI 316, altamente resistente à corrosão por sal ou molhos, também pode ser utilizada com a introdução de grandes cestas, que permitem cozinhar grandes quantidades de verduras. As operações de limpeza e manutenção são facilitadas pelas bordas arredondadas e pela torneira de descarga, que pode ser desmontada com facilidade: eventuais pequenas perdas defluem no furo presente na superfície.

GARNKI

Dostępne w wersji z podgrzewaniem bezpośrednim (wyłącznie modele gazowe) dla gotowania potraw płynnych niewymagających mieszania, oraz w wersji z podgrzewaniem pośrednim (gazowe i elektryczne) dla potraw gęstszych, takich jak kremy i sosy. Zbiornik ze stali AISI 316, z wysoką odpornością na korozję powodowaną solą i sosami, może być również stosowany do gotowania dużych ilości warzyw, poprzez umieszczenie w nim dużych koszy. Operacje czyszczenia i konserwacji są ułatwione dzięki zaokrąglonym obrzeżom oraz kranikowi odprowadzającemu, łatwemu w demontażu: ewentualne niewielkie wycieki spływają do otworu w powierzchni.



E7PI



G7PD



G7PI



КАСТРЮЛИ

Имеются в исполнении с прямым разогревом (только газовые модели) для приготовления жидких блюд, не требующих перемешивания, и в исполнении с непрямым разогревом (газовые и электрические) для более плотных блюд, таких как кремы и соусы. Емкость из стали AISI 316, обладающая высокой антикоррозийной прочностью при контакте с солью и соусам, может использоваться также для вставки больших корзин для приготовления большого количества овощей. Чистка и обслуживание облегчены благодаря закругленным бортам и легко демонтируемому сливному крану: небольшие объемы выплеснувшейся жидкости стекают в имеющееся на поверхности отверстие.



inox AISI 304

4
models



BRATT PANS

SARTENES

Las planchas de cocción permiten diferentes tipos de cocción: se puede guisar, rehogar, asar a la parrilla y cocer directamente en el fondo del tanque.

Las planchas de cocción basculantes se caracterizan por un tanque completamente de acero AISI 304 con capacidad 60 L. Gracias al elevado espesor del fondo del tanque, la temperatura se difunde de manera uniforme en toda la superficie, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético.

La conformación redondeada del tanque, basculante manualmente, asegura facilidad de limpieza.

Las planchas de cocción fijas, con capacidad de 8 y 11 L, en el interior del tanque completamente redondo tienen un gran orificio de descarga que puede cerrarse con un tapón de teflón con función desagüe.

BRASEIRAS

As braseiras permitem diversos tipos de cozedura: é possível guisar, refogar, grelhar e cozinhar directamente no fundo da cuba.

As braseiras basculantes são caracterizadas por uma cuba realizada completamente com aço AISI 304, com capacidade de 60 l. Graças à elevada espessura do fundo da cuba, a temperatura é difusa em modo uniforme em toda a superfície, garantindo a cozedura homogénea, com poupança energética.

A forma arredondada da cuba, com basculamento manual, garante uma fácil limpeza.

As braseiras fixas, com capacidade de 8 e 11 l, têm uma cuba completamente arredondada, com uma grande abertura de descarga que pode ser fechada com uma tampa de teflon com função de abertura de extravasação.

PATELNIE PRZECHYLNIE I STAŁE

Patelnie umożliwiają różne rodzaje gotowania potraw: podsmażanie, duszenie, grillowanie i gotowanie bezpośrednio na dnie zbiornika.

Patelnie przechylne charakteryzują się zbiornikiem całkowicie wykonanym ze stali AISI 304, o pojemności 60 L. Dzięki dużej grubości dna zbiornika, temperatura jest rozprzeczana w jednolity sposób na całej powierzchni, gwarantując tym samym jednolite gotowanie potraw oraz oszczędność energii.

Zaokrąglenie zbiornika, przechylnego ręcznie, zapewnią łatwość w czyszczeniu.

Patelnie stałe, o pojemności 8 i 11 L, wewnątrz całkowicie zaokrąglonego zbiornika posiadają duży otwór przelewowy, który może być zamknięty teflonową zatyczką.



E7BR8/I



G7BR8/I



E7BR4B



E7BR4M



ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ И ЗАКРЕПЛЕННЫЕ СКОВРОДЫ

Сковороды позволяют готовить несколькими способами: можно тушить, поджаривать, жарить на гриле и варить непосредственно на дне емкости. Опрокидывающиеся сковороды имеют емкость, полностью изготовленную из стали AISI 304, объемом 60 л. Благодаря повышенной толщине дна емкости температура распределяется однородно по всей поверхности, обеспечивая однородную степень готовности и экономию энергии. Закругленные формы опрокидываемой вручную емкости облегчают чистку. Закрепленные сковороды на 8 и 11 л внутри полностью закругленной емкости имеют сливное отверстие, которое может быть закрыто тефлоновой заглушкой с функцией переполнения.



inox AISI 304

38
models



GRIDDLES

FRY TOPS

Una gama completa de parrillas de gas y eléctricas con placa simple o doble de acero, de cromo o infrarrojos para permitir la cocción "por contacto" de cualquier tipo de comida, incluso del plato más delicado. El sistema de distribución uniforme de la temperatura garantiza cocciones óptimas sin dispersión de calor, con consiguiente ventaja en términos de ahorro energético y mejora del ambiente de trabajo.

Los residuos de cocción son transportados en el conducto correspondiente y recogidos en un amplio cajón por medio del orificio de descarga de grandes dimensiones. Opcional es el tapón de teflón resistente a las altas temperaturas.

CHAPAS DE COZEDURA

Uma gama completa de chapas de cozedura a gás e eléctricas, com chapa única ou dupla de aço, cromo ou infravermelho, para permitir a cozedura "por contacto" de qualquer tipo de alimento, inclusive pratos delicados. O sistema de distribuição uniforme da temperatura garante uma cozedura ideal, sem dispersão de calor e, portanto, é vantajoso em termos de poupança energética e melhoramento do ambiente de trabalho.

Os resíduos de cozedura passam através do canal específico e são recolhidos numa ampla caixa através do furo de descarga de grandes dimensões. É opcional uma tampa de teflon resistente a altas temperaturas.

FRY TOP

Kompletna gama urządzeń fry top gazowych i elektrycznych, z płytą pojedynczą lub podwójną, stalową, chromowaną lub na podczerwień umożliwiającą gotowanie „kontaktowe” każdego rodzaju potrawy, również tej bardzo delikatnej. Jednolity system rozpraszania temperatury gwarantuje optymalne gotowanie bez dyspersji ciepła, a co za tym idzie, z konsekwentną oszczędnością energii i ochroną środowiska.

Pozostałości po gotowaniu są odprowadzane przez otwór o dużych wymiarach odpowiednim kanałkiem do obszernego zbiornika. Opcjonalnie zatyczka z teflonu, wytrzymała na wysokie temperatury.



G7FL4B
(G7FL4B/CR)

G7FR4B

G7FL4M
(G7FL4M/CR)

G7FR4M

G7FL8B-2
(G7FL8B-2/CR)

G7FR8B-2

G7FM8B-2

G7FL8M-2
(G7FL8M-2/CR)

G7FR8M-2

G7FM8M-2



FRY TOP

Полный ассортимент газовых и электрических плит fry top с одинарной или двойной конфоркой из стали, с добавлением хрома или на инфракрасных лучах, делает возможной «контактную» готовку любого типа блюд, в том числе самых деликатесных. Система однородного распределения температуры обеспечивает оптимальное приготовление без рассеивания тепла, с существенно экономия энергии и улучшая атмосферу на рабочем месте. Остатки пищи направляются в специальный канал и собираются в большом резервуаре через крупные отверстия для сброса. В качестве опции предлагается тефлоновая заглушка, прочная к воздействию высоких температур.



E7FL4B
(E7FL4BP)
(E7FL4BP/CR)

E7FR4B
(E7FR4BP)

E7FL4M
(E7FL4MP)
(E7FL4MP/CR)

E7FR4M
(E7FR4MP)

E7FL8B-2
(E7FL8BP-2)
(E7FL8BP-2/CR)

E7FR8B-2
(E7FR8BP-2)

E7FM8B-2
(E7FM8BP-2)

E7FL8M-2
(E7FL8MP-2)
(E7FL8MP-2/CR)

E7FR8M-2
(E7FR8MP-2)

E7FM8M-2
(E7FM8MP-2)

inox AISI 304

12
models



LAVA STONES GRILL AND ELECTRIC WATER GRILL

PARRILLAS

Cocer a la parrilla es una cocción natural. La piedra lávica, con sus cualidades, permite recrear la tradicional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura, limpieza más fácil y mayor seguridad para el operador.

La parrilla, construida enteramente en acero INOXIDABLE, tiene una forma que permite trabajar en una amplia superficie apropiada a diferentes tipos de alimentos (carne, pescado, verduras).

Gracias a la inclinación, las grasas en exceso fluyen en un cajón de grandes dimensiones. Disponible también la versión eléctrica por agua.

GRELHAS

Cozinhar na grelha é cozinhar de forma natural. A pedra lávica, com as suas qualidades, permite recriar a cozedura tradicional na brasa, com um controlo mais preciso da temperatura, uma limpeza mais fácil e uma maior segurança do operador.

A grelha, realizada inteiramente com aço INOX, tem uma forma que permite trabalhar com uma ampla superfície, adequada a diversos tipos de alimentos (carne, peixe, verdura).

Graças à inclinação, a gordura em excesso deflui numa caixa de grandes dimensões. Disponível ainda a versão eléctrica com água.

GRILL NA LAWIE WULKANICZNEJ ORAZ WODNY GRILL ELEKTRYCZNY

Grillowanie jest naturalnym sposobem gotowania. Kamień wulkaniczny, dzięki swoim właściwościom, umożliwia odtworzenie tradycyjnego sposobu gotowania na węglu, z dokładniejszą kontrolą temperatury, łatwiejszego czyszczenia i większego bezpieczeństwa operatora.

Ruszt, wykonany całkowicie ze stali INOX, posiada formę zapewniającą obszerną powierzchnię, doskonałą dla potraw różnego typu (mięso, ryby, warzywa). Dzięki nachyleniu, nadmiar tłuszczu spływa do dużej szufladki. Dostępne również w wersji elektrycznej na wodę.



PLG40BE

PLG40B

PLG40ME

PLG40M

PLG80BE

PLG80B

PLG80ME

PLG80M



**ГРИЛИ НА ВУЛКАНИЧЕСКИХ КАМНЯХ И
ВОДНЫЕ ЭЛЕКТРОГРИЛИ**

Приготовление пищи на гриле – это естественная готовка. Вулканический камень с его свойствами позволяет воссоздать традиционную готовку на углях с самым точным контролем температуры, с самой простой чисткой и наилучшей безопасностью для оператора.

Гриль, полностью сделанный из нержавеющей стали, имеет форму, предоставляющую возможность работать на обширной поверхности, подходящей для различных типов продуктов (мясо, рыба, овощи).

Благодаря наклону излишние жиры стекают в резервуар крупных размеров. Имеется также версия водного электрогриля.



PLE40BE



PLE80BE



PLE40ME



PLE80ME

inox AISI 304

3
models



PASTA COOKERS

CUECEPASTA

Equipo ideal para cocinar la pasta, arroz, verduras y huevos gracias a la rapidez de ebullición del agua tanto en la versión de gas como en la eléctrica.

Versiones con tanques simples o dobles con sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón que deja la pasta. El tanque estampado de acero AISI 316 de 30 L., caracterizado por sus bordes redondeados, está equipado con falso fondo para el apoyo de los grandes cestos. Práctico grifo de carga de agua colocado en el tablero.

COZEDOR DE MASSA

Equipamento ideal para cozinhar massa, arroz, verduras e ovos graças à rapidez da ebulição da água, quer na versão a gás, quer na versão eléctrica.

Versões com cuba única ou dupla e sistema de remoção, para eliminar os depósitos de amido liberados pela massa. A cuba moldada, de aço AISI 316, de 30 l, caracterizada pelas amplas bordas arredondadas, é equipada com um fundo falso, para apoiar as grandes cestas. Prática torneira de carga da água colocada na área frontal.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

Doskonały przyrząd do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek, dzięki bardzo szybkiemu zagotowaniu się wody, zarówno w wersji gazowej jak i elektrycznej.

Wersje z pojedynczymi i podwójnymi zbiornikami, z systemem eliminującym nadmiar amidów pozostawionych przez makaron. Zbiornik tłoczony ze stali AISI 316 o pojemności 30 L, z zaokrąglonymi obrzeżami, wyposażony w podwójne dno do stawiania pojemnych zbiorników. Praktyczny kranik dla dolewania wody.



CPG40E



CPG80E



CPE40



МАКАРОНОВАРКА

Идеальный аппарат для приготовления пасты, риса, овощей и яиц благодаря скорости закипания воды как в газовом, так и электрическом исполнении. Версии с одинарными и двойными емкостями с системой очистки для устранения остатков крахмала, создаваемых пастой. Штампованная емкость из стали AISI 316 на 30 л с широкими закругленными краями имеет фальш-дно для установки крупных вместительных корзин. Практичный кран залива воды расположен на панели управления.



inox AISI 304

13
models



GAS FRYERS

FREIDORAS DE GAS

Todos los modelos están disponibles con mandos mecánicos o digitales para una cuidadosa y precisa regulación de la temperatura, gracias también al control que se efectúa directamente en el tanque.

Los tanques, de 7 a 30 L, simples y dobles, son completamente redondeados y estampados, permitiendo al operador mantener la máxima higiene y trabajar en total seguridad y confort. Las tecnologías de calentamiento directo e indirecto, de alta eficiencia, garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie preserva el aceite de los daños debidos a temperaturas excesivas.

FRITADEIRAS A GÁS

Todos os modelos estão disponíveis com comandos mecânicos ou digitais, para uma regulação cuidadosa e precisa da temperatura, também garantida pela detecção realizada directamente na cuba.

As cubas, de 7 a 30 l, únicas e duplas, são completamente arredondadas e moldadas, o que permite manter a máxima higiene e trabalhar com total segurança e conforto. As tecnologias de aquecimento directo e indirecto, de alta eficiência, garantem tempos de recuperação muito rápidos, a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo.

FRYTOWNICE GAZOWE

Wszystkie modele są dostępne w wersjach z poleceniami mechanicznymi lub cyfrowymi dla dokładniejszej regulacji temperatury, również dzięki jej odczytowi bezpośrednio w zbiorniku. Zbiorniki, o pojemnościach 7 i 30 L, pojedyncze i podwójne, całkowicie zaokrąglone i tłoczone, umożliwiają operatorowi utrzymanie maksymalnej higieny oraz zapewniają mu komfort i bezpieczeństwo pracy.

Pośrednie i bezpośrednie systemy podgrzewania, o wysokiej wydajności, gwarantują jego krótki czas, a rozprzodzenie ciepła na dużej powierzchni chroni olej przed uszkodzami spowodowanymi nadmiernymi temperaturami.



GL10B



GL10+10B



GL10M



GL10+10M



GL15M



GL15M+15M



GL22M



GL22+2M



GL7+7M



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Все модели могут быть изготовлены с механическим и цифровым управлением, позволяющим осуществлять самую аккуратную и точную регулировку температуры, возможную благодаря определению ее непосредственно в емкости.

Емкости от 7 до 30 л, одинарные и двойные, полностью округлые и штампованные, позволяют оператору поддерживать максимальный уровень гигиены и работать в полной безопасности и комфорте.

Высокоэффективные технологии прямого и непрямого разогрева обеспечивают очень быстрый набор температуры и быстрое распределение жара на широкой поверхности, предохраняя масло от повреждений, наносимых повышенными температурами.



GL18MI

GL18+18MI

GL30B

GL30M

inox AISI 304

16
models



ELECTRIC FRYERS

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Todos los modelos están disponibles con mandos mecánicos o digitales para una cuidadosa y precisa regulación de la temperatura, gracias también al control que se efectúa directamente en el tanque. Los tanques, de 10 a 24 L, simples y dobles, son completamente redondeados y estampados, permitiendo al operador mantener la máxima higiene y trabajar en total seguridad y confort. Las tecnologías de calentamiento directo, de alta eficiencia, garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie preserva el aceite de los daños debidos a temperaturas excesivas.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

Todos os modelos estão disponíveis com comandos mecânicos ou digitais, para uma regulação cuidadosa e precisa da temperatura, também garantida pela detecção realizada directamente na cuba. As cubas, de 10 a 24 l, únicas e duplas, são completamente arredondadas e moldadas, o que permite manter a máxima higiene e trabalhar com total segurança e conforto. As tecnologias de aquecimento directo, de alta eficiência, garantem tempos de recuperação muito rápidos, a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Wszystkie modele są dostępne w wersjach z poleceniami mechanicznymi lub cyfrowymi dla dokładniejszej regulacji temperatury, również dzięki jej odczytowi bezpośrednio w zbiorniku. Zbiorniki, o pojemnościach 10 i 24 L, pojedyncze i podwójne, całkowicie zaokrąglone i tłoczone, umożliwiają operatorowi utrzymanie maksymalnej higieny oraz zapewniają mu komfort i bezpieczeństwo pracy. Pośrednie systemy podgrzewania, o wysokiej wydajności, gwarantują jego krótki czas, a rozprzodzenie ciepła na dużej powierzchni chroni olej przed szkodami spowodowanymi nadmiernymi temperaturami.



E7F10-4B
(E7F10-4BS)



E7F10-8B
(E7F10-8BS)



E7F10-4M
(E7F10-4MS)



E7F10-8M
(E7F10-8MS)



E7F18-4M
(E7F18-4MS)



E7F18-8M
(E7F18-8MS)



E7F30-8B
(E7F30-8BS)



E7F30-8M
(E7F30-8MP)



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Все модели могут быть изготовлены с механическим и цифровым управлением, позволяющим осуществлять самую аккуратную и точную регулировку температуры, возможную благодаря определению ее непосредственно в емкости. Емкости от 10 до 24 л, одинарные и двойные, полностью округлые и штампованные, позволяют оператору поддерживать максимальный уровень гигиены и работать в полной безопасности и комфорте. Высокоэффективные технологии прямого и разогрева обеспечивают очень быстрый набор температуры и быстрое распределение тепла на широкой поверхности, предохраняя масло от повреждений, наносимых повышенными температурами.



inox AISI 304

2
models



CHIPS SCUTTLES

CONSERVADOR DE PATATAS

Equipo ideal para el mantenimiento a temperatura caliente seca de productos fritos (especialmente patatas fritas, albóndigas, salchichas, etc.) sin que estos pierdan sabor y consistencia. Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia el calor desde arriba, mientras que el falso fondo extraíble, perforado y perfilado, facilita el goteo y la fácil recogida del producto. La precisa programación de la temperatura está asegurada por un regulador continuo de energía.

AQUECEDOR DE BATATAS

Equipamento ideal para manter em temperatura quente e seca produtos fritos (especialmente batatas fritas, almôndegas, linguiça, etc.) sem que percam a sua fragrância e consistência. Uma resistência com parábola reflectora de cerâmica irradia o calor a partir do alto, enquanto o fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil recolha do produto. A programação precisa da temperatura é garantida por um regulador contínuo de energia.

PODGRZEWARKA ZIEMNIAKÓW

Urządzenie idealne do podtrzymywania wysokiej temperatury suchych potraw smażonych (zwłaszcza frytek, pulpetów, kiełbasek, itd...) bez powodowania utraty ich smaku i konsystencji. Rezystancja z ceramiczną odbijającą parabolą emanuje ciepło z góry, podczas gdy podwójne dno, wyciągalne, z otworami i kształowane, ułatwia odpływ i łatwe zbieranie produktu. Dokładne ustawienie temperatury jest zapewnione przez regulator energii o ciągłym cyklu pracy.



E7SP-4B



E7SP-4M



МАШИНА ДЛЯ ПОДОГРЕВА КАРТОФЕЛЯ

Оборудование, идеальное для поддержания при высокой сухой температуре жареных продуктов (особенно картофеля, тефтелей, колбасок и т.д.), которые при этом не теряют свой вкус и консистенцию. ТЭН с отражающей параболой из керамики отражает тепло сверху вниз, а съемное фальш-дно, перфорированное и профилированное, обеспечивает слив жидкости и облегчает сбор продукта. Точная установка температуры обеспечивается постоянным регулятором энергии.



inox AISI 304

5
models



BAIN MARIE

BAÑO MARÍA

Disponible en versión de gas y eléctrica, es ideal para mantener caliente cualquier tipo de plato en los recipientes Gastronorm hasta una altura de 150 mm. En el modelo de gas, gracias a un termostato, la temperatura del agua en el tanque se puede regular fácilmente garantizando la optimización de los consumos energéticos. El tanque estampado, caracterizado por bordes redondeados y amplios, asegura facilidad de limpieza y máxima higiene.

BANHO-MARIA

Disponível em versão a gás e eléctrica, é ideal para manter qualquer tipo de alimento quente nas bandejas especiais Gastronorm até uma altura de 150 mm. No modelo a gás, graças a um termostato, a temperatura da água na cuba pode ser regulada com facilidade, garantindo a optimização do consumo energético. A cuba moldada, com amplas bordas arredondadas, garante uma fácil limpeza e a máxima higiene.

URZĄDZENIE DO KĄPIELI WODNEJ

Dostępne w wersji gazowej i elektrycznej, idealne do utrzymywania ciepłej potrawy każdego typu, w odpowiednich zbiornikach Gastronorm o wysokości do 150 mm. W modelu gazowym, dzięki zastosowaniu termostatu, temperatura wody w zbiorniku może być łatwo regulowana i gwarantuje optymalizację zużycia energii. Tłoczony zbiornik, z zaokrąglonymi obrzeżami, zapewnia łatwe czyszczenie i maksymalną higienę.



E7BM4B



E7BM8B



E7BM4M



E7BM8M



G7BM4M



МАРМИТ

Изготавливается в газовом и электрическом исполнении, идеально подходит для поддержания при высокой температуре блюд любого типа в специальных емкостях Gastronorm высотой до 150 мм. В газовой модели благодаря термостату температура воды в емкости легко регулируется, обеспечивая оптимальный расход энергии. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами гарантирует легкость чистки и максимальный уровень гигиены.



inox AISI 304

5 models

NEUTRAL UNITS

ELEMENTOS NEUTROS

En versión simple o doble, son cómodos y esenciales para completar cualquier ambiente de cocina gracias a las amplias superficies completamente lisas.

El plano estampado, caracterizado por los bordes redondeados, permite tiempos rápidos de limpieza garantizando la máxima higiene. Los planos de trabajo también pueden estar equipados con cajón.

SUPERFÍCIES NEUTRAS

Em versão simples ou dupla, são práticas e essenciais para completar qualquer ambiente de cozinha graças às suas superfícies completamente lisas.

A superfície moldada, com bordas arredondadas, permite uma rápida limpeza, garantindo a máxima higiene. As superfícies de trabalho também podem ser equipadas com gavetas.

PŁYTY

W wersji pojedynczej lub podwójnej, wygodne i niezastąpione do wykończenia każdego pomieszczenia kuchennego, dzięki szerokim gładkim powierzchniom.

Płaszczyzna tłoczona, z zaokrąglonymi obrzeżami, umożliwia szybkie czyszczenie i gwarantuje maksymalną higienę. Płaszczyzny mogą być wyposażone również w szufladkę.



N7T4B
(N7T4BC)

N7T4M
(N7T4MC)

N7-8M



НЕЙТРАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Изготавливаются в одинарном и двойном исполнении, удобны и важны для дополнения любого кухонного помещения благодаря широким совершенно гладким поверхностям.

Штампованная поверхность с закругленными бортами быстро чистится, обеспечивая максимальную гигиеничность. Рабочие поверхности могут также иметь ящик.



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Mod. G7F2BPW	Cod. 18601100
Mod. G7F2BPW-F NO PILOT	Cod. 18601300
Mod. G7F2MPW	Cod. 18601600
Mod. G7F2MPW-F NO PILOT	Cod. 18601800



macros 700

eco power



n.	1	1
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

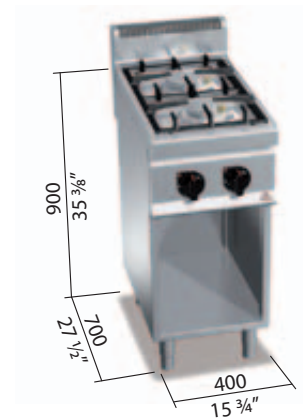
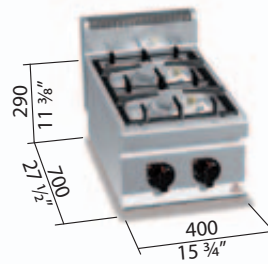


TOT.

kW	9,5
kcal/h	8.170
Btu/h	32.414



G30/G31	kg/h	0,74
G20	m³/h	1,01
G25	m³/h	1,17



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ

CG7 – RID – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelos G7F2BPW y G7F2MPW equiparo con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelos G7F2BPW e G7F2MPW equipados com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis (versões com móvel).

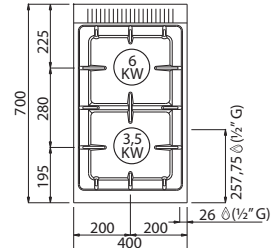
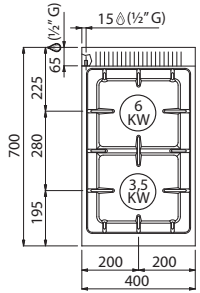
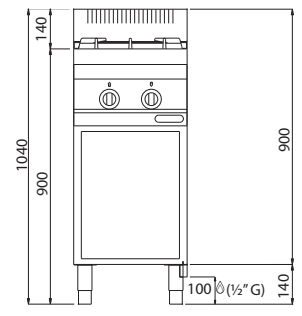
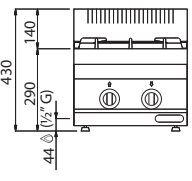
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żelaza, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Modele G7F2BPW e G7F2MPW wyposażone w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne (wersje z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термопара на обоих моделях. Модели G7F2BPW e G7F2MPW оснащены пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистятся и обслуживаются. Регулируемые ножки (версии со столом).

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 9,5
----------	---	-------------------	---------------



Mod. G7F4BPW	Cod. 18602100
Mod. G7F4BPW-F NO PILOT	Cod. 18602300
Mod. G7F4MPW	Cod. 18602600
Mod. G7F4MPW-F NO PILOT	Cod. 18602800



macros 700

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

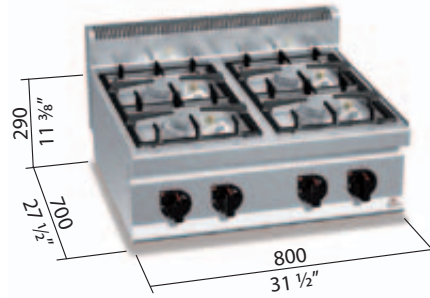


TOT.

kW	21,5
kcal/h	18.490
Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,66



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ

CG7 – RID – MCD 80 - KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 2P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 2P z tłoczoną kławką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 2P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelos G7F4BPW y G7F4MPW equipados con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelos G7F4BPW e G7F4MPW equipados com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis (versões com móvel).

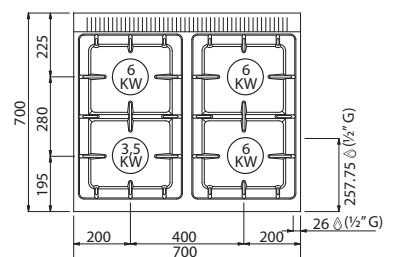
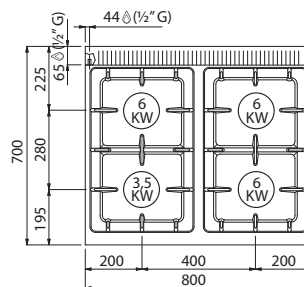
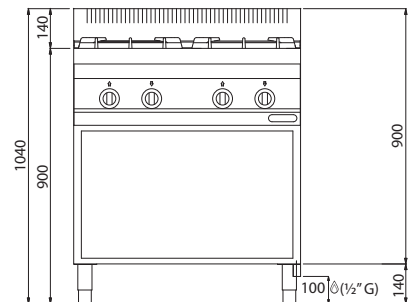
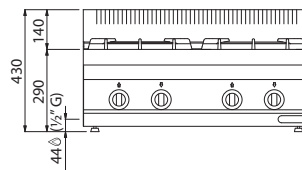
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Modele G7F4BPW e G7F4MPW wyposażone w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne (wersje z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термопара на обоих моделях. Модели G7F4BPW e G7F4MPW оснащены пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистятся и обслуживаются. Регулируемые ножки (версии со столом).

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21,5
----------	---	-------------------	----------------



3 year guarantee



BERTO'S
the best catering equipment

Mod. G7F6BPW	Cod. 18603100
Mod. G7F6BPW-F NO PILOT	Cod. 18603300
Mod. G7F6MPW	Cod. 18603600
Mod. G7F6MPW-F NO PILOT	Cod. 18603800



macros 700

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

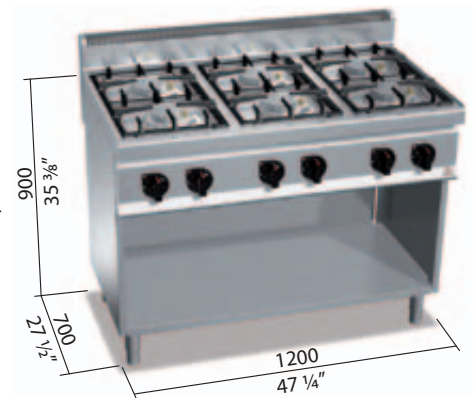
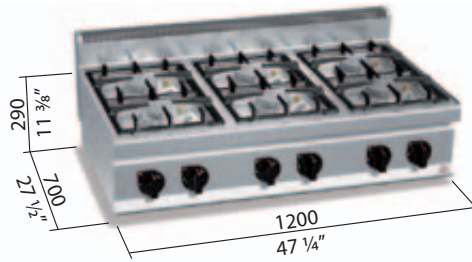


TOT.

kW	33,5
kcal/h	28.810
Btu/h	114.302



G30/G31	kg/h	2,62
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,14



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - RID - MCD 120 - KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P600 puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. Parrillas de acero INOXIDABLE / 2P600 portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 2P600 z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Ruszty ze stali INOX / 2P600 дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelos G7F6BPW y G7F6MPW equipados con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelos G7F6BPW e G7F6MPW equipados com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Pés reguláveis (versão com móvel).

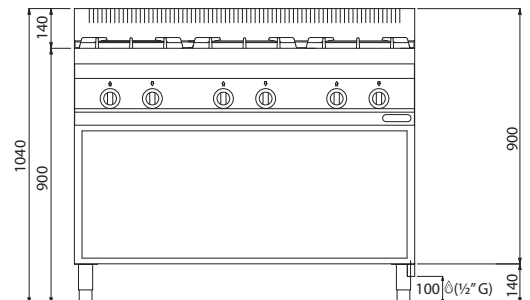
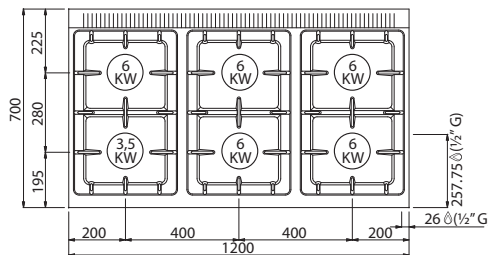
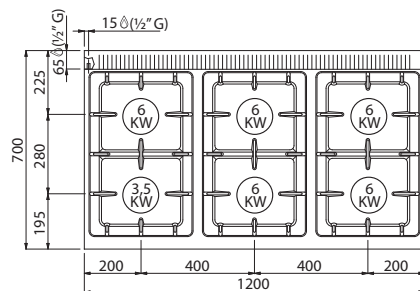
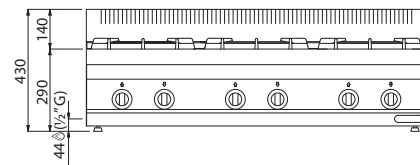
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Modele G7F6BPW e G7F6MPW wyposażone w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Nóżki nastawne (wersje z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopapa на обоих моделях. Модели G7F6BPW e G7F6MPW оснащены пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистятся и обслуживаются. Регулируемые ножки (версия со столом)..

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33,5
----------	---	-------------------	----------------



3 year guarantee



Mod. G7F4PW+FG1

Cod. 18604100

**macros 700****Mod. G7F4PW+FG1-F NO PILOT**

Cod. 18604300

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.



KW	25,5
kcal/h	21.930
Btu/h	87.006

TOT.



G30/G31	kg/h	2,00
G20	m ³ /h	2,70
G25	m ³ /h	3,15

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 80 – GRC 1/1 GN – GRC 60/40 – KRF.

OPTIONAL Parrillas de acero INOXIDABLE / Grelhas de aço INOX / Ruszty ze stali INOX / Решетки из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F4PW+FG1 equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F4PW+FG1 equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem ativação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

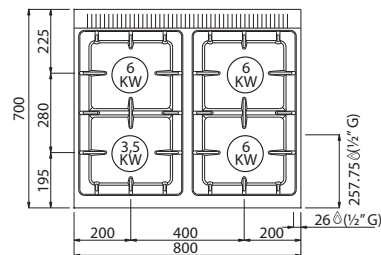
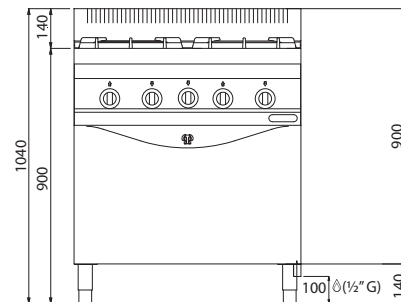
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F4PW+FG1 wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 3 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek, o wysokim stopniu resyztancji, odlany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термопара на обоих моделях. Модель G7F4PW+FG1 оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решеток/противней EuroNorm 400x600мм и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопродвидающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 25,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F4PW+FG

Cod. 18604600

**macros 700****Mod. G7F4PW+FG-F NO PILOT**

Cod. 18604800

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



KW	29,3
kcal/h	25.198
Btu/h	99.972



G30/G31	kg/h	2,29
G20	m³/h	3,10
G25	m³/h	3,62

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 80 – KRF – GRC 2/1 GN.

OPTIONAL AEF encendido eléctrico horno 230-240V. Parrillas de acero INOXIDABLE / AEF ativação elétrica do forno 230-240V. Grelhas de aço INOX / Elektryczny zapłon piekarnika AEF 230-240V. Ruszty ze stali INOX / AEF Электрический поджиг печи 230-240V. Решетки из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeado. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F4PW+FG equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280° C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F4PW+FG equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem ativação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

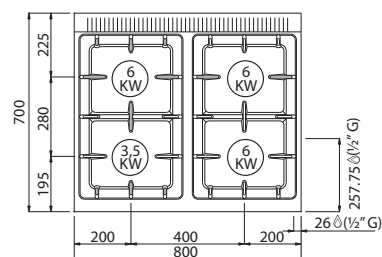
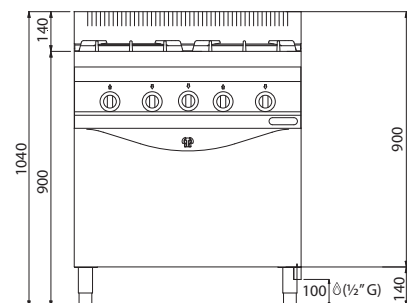
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F4PW+FG wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami prowadnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Prząd drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термопара на обеих моделях. Модель G7F4PW+FG оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Газовая статическая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи со самостабилизирующимся огнем и термостатом, регулирующим температуру в диапазоне от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: Пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающийся гриль печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 29,3**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F4PW+FE1

Cod. 18605100

Mod. G7F4PW+FE1-F NO PILOT

Cod. 18605400

**macros 700**

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT. KW	3,5



TOT. KW	21,5+3,5
kcal/h	18.490
Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,66

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 80 - KRF - GRC 1/1 GN - GRC 60/40.

OPTIONAL Parrillas de acero INOXIDABLE / Grelhas de aço INOX / Ruszty ze stali INOX / Решетки из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F4PW+FE1 equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F4PW+FE1 equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

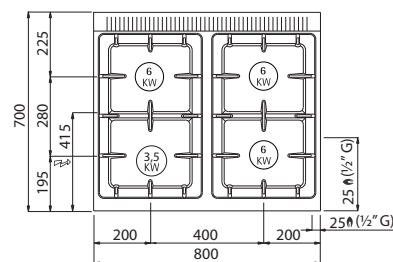
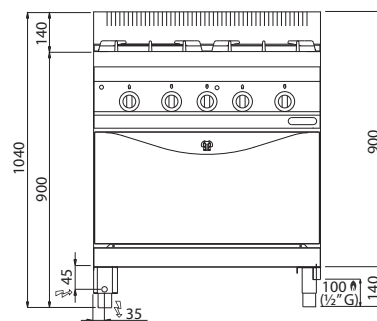
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczzonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F4PW+FE1 wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwecyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami przewodnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopара на обеих моделях. Модель G7F4PW+FE1 оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 21,5+3,5

Mod. G7F4PW+FE

Cod. 18605600

Mod. G7F4PW+FE-F NO PILOT

Cod. 18605800

**macros 700**

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)



KW	21,5+7,5
kcal/h	18.490

TOT.

Btu/h	73.358
-------	--------



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,66

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 80 - KRF - GRC 2/1 GN.

OPTIONAL Parrillas de acero INOXIDABLE / Grelhas de aço INOX / Ruszty ze stali INOX / Решетки из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F4PW+FE equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F4PW+FE equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

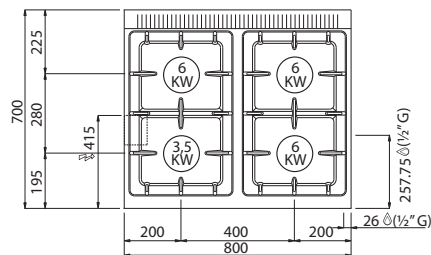
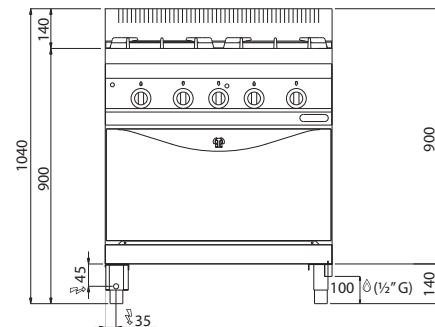
Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F4PW+FE wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy przewodnik dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek, o wysokim stopniu rezystancji, odlany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

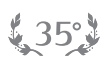
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термопара на обоих моделях. Модель G7F4PW+FE оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая электродуховка, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контр дверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка дверцы из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 21,5+7,5

G7F4+FE

**3 year guarantee****BERTO'S**[®]
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FG1

Cod. 18606100

**macros 700****Mod. G7F6PW+FG1-F NO PILOT**

Cod. 18606300

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.

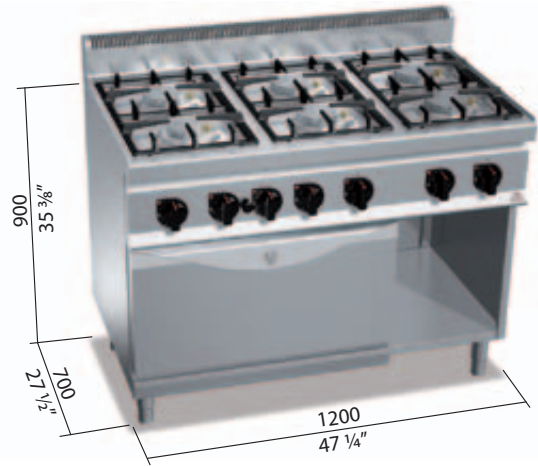


KW	37,5
kcal/h	32.250
Btu/h	127.950

TOT.



G30/G31	kg/h	2,93
G20	m³/h	3,97
G25	m³/h	4,63

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC 1/1 GN – GRC 60/40 – KRV + KRG.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F6PW+FG1 equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F6PW+FG1 equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem ativação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

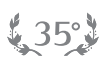
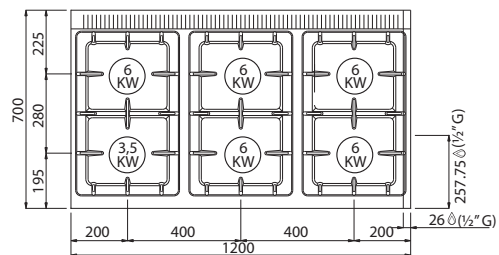
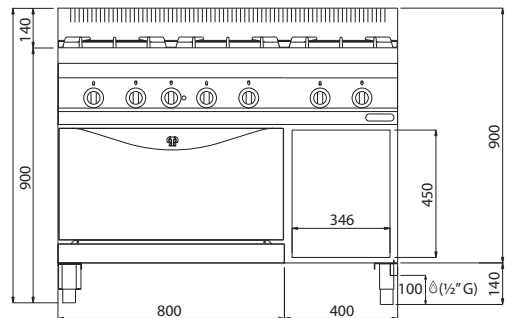
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczony. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F6PW+FG1 wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 3 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek, o wysokim stopniu resystancji, odlany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термопара на обоих моделях. Модель G7F6PW+FG1 оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решеток/противней EuroNorm 400x600мм и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопрокидывающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 37,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FG

Cod. 18606600

**macro 700****Mod. G7F6PW+FG-F NO PILOT**

Cod. 18606800

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



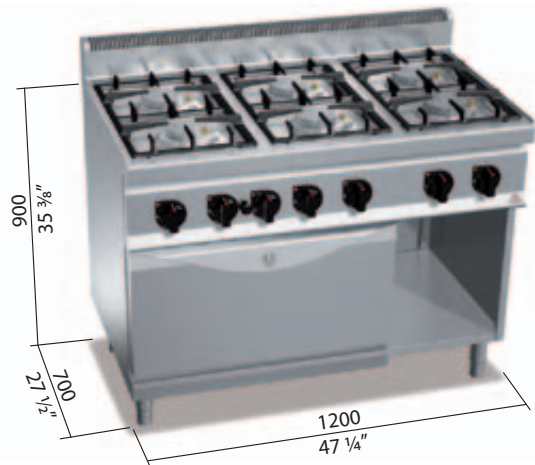
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



KW	41,3
kcal/h	35.518
TOT.	Btu/h 140.916



G30/G31	kg/h	3,23
G20	m³/h	4,37
G25	m³/h	5,10

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC 2/1 GN – KRV + KRG.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. AEF encendido eléctrico horno 230-240V, Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. AEF activação eléctrica do forno 230-240V, Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Elektryczny zapłon piekarnika AEF 230-240V, ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. AEF электрический поджиг печи 230-240V, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termporar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F6PW+FG equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280° C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termporar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F6PW+FG equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno antibasculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

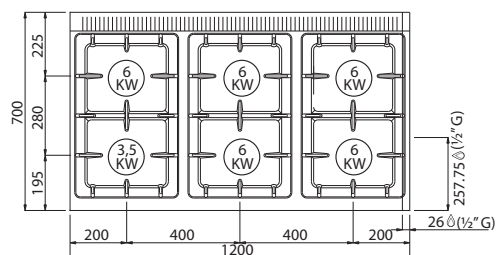
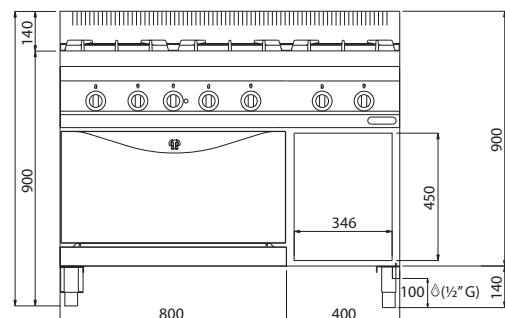
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F6PW+FG wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami prowadnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Prząd drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopapa на обеих моделях. Модель G7F6PW+FG оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Газовая статическая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи со самостабилизирующимся огнем и термостатом, регулирующим температуру в диапазоне от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: Пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающийся гриль печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 41,3**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+T

Cod. 18608100

**macro 700****Mod. G7F6PW+T-F NO PILOT**

Cod. 18608300

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



mm	1045 x 530 x 4 pos.	
KW	12	
kcal/h	10.320	
Btu/h	40.944	

TOT.

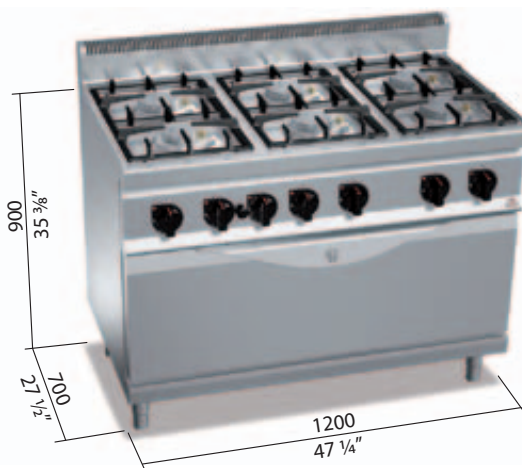


KW	45,5	
kcal/h	39.130	
Btu/h	155.246	

TOT.



G30/G31	kg/h	3,56
G20	m³/h	4,81
G25	m³/h	5,62

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC TF.

OPTIONAL Parrillas de acero INOXIDABLE / Grelhas de aço INOX / Ruszty ze stali INOX / Решетки из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F6PW+T equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno a gas estático con quemador de llama auto-estabilizada colocado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160° a 280°C. Cámara de horno de acero inoxidable, con soportes de 4 niveles. Puerta y contrapuerta de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F6PW+T equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160° a 280° C. Câmara do forno de aço inox, com 4 níveis de suporte. Porta e contra-porta de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

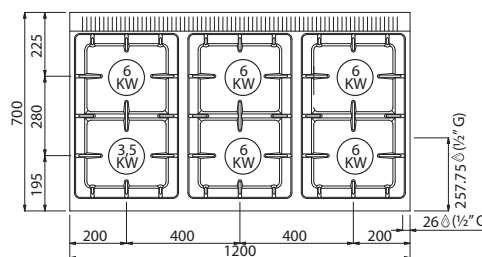
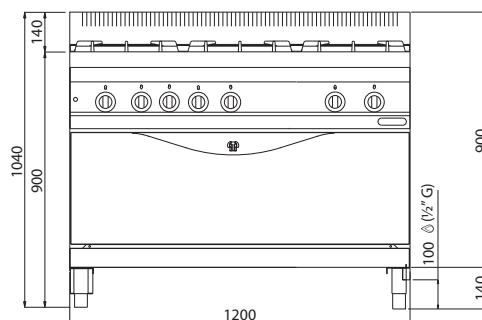
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żelaza, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczzonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F6PW+T wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik gazowy z palnikiem i płomieniem ustawiającym się automatycznie umieszczony pod zebrowaną powierzchnią stalową oraz termostat regulowany w zakresie od 160° do 280° C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Zapłon piezoelektryczny, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopapa на обеих моделях. Модель G7F6PW+T оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем, расположенной под рифленным стальным дном, с термостатом, регулирующим температуру в диапазоне от 160° до 280° C. Камера печи из нержавеющей стали с направляющими на 4 уровнях. Дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: Пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопожарный гриль печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 45,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FE1

Cod. 18607100

**macros 700****Mod. G7F6PW+FE1-F NO PILOT**

Cod. 18607400

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



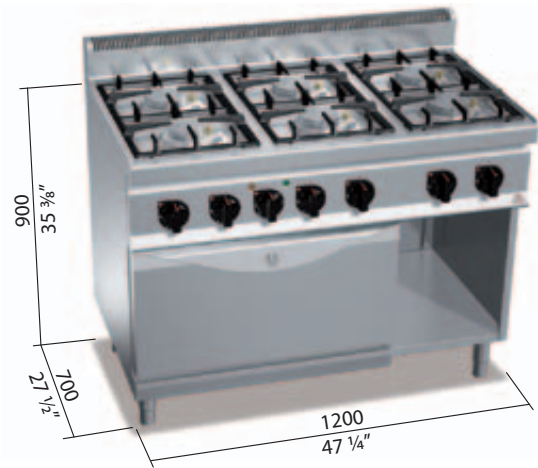
GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	3,5



KW	33,5+3,5
kcal/h	28.810
TOT.	Btu/h 114.302



G30/G31	kg/h	2,62
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,14

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC 1/1 GN – GRC 60/40 – KRV + KRK.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną kłmaką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético de líquidos al plano de acero AISI 304 de profundo moldeo. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F6PW+FE1 equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F6PW+FE1 equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

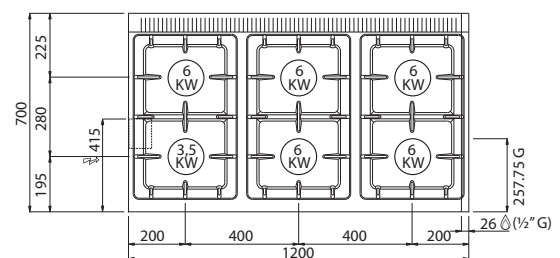
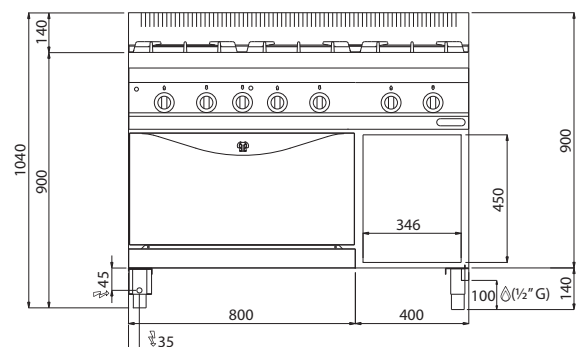
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko plynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczone. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F6PW+FE1 wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwekcyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami przewodnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopара на обеих моделях. Модель G7F6PW+FE1 оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 33,5+3,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FE

Cod. 18607600

Mod. G7F6PW+FE-F NO PILOT

Cod. 18607800



macros 700

ecopower



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



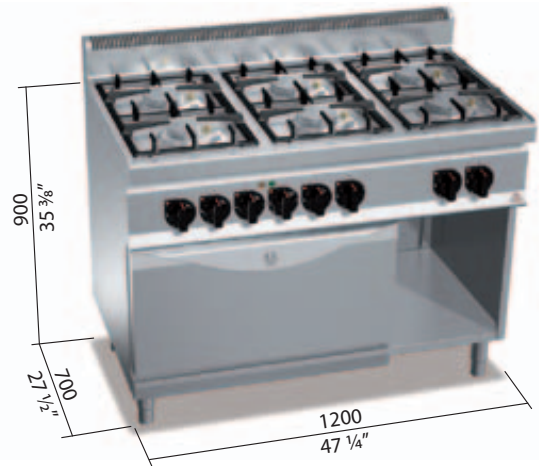
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. KW	7,5 (4,5+3)



KW	33,5+7,5
kcal/h	28.810
TOT. Btu/h	114.302



G30/G31	kg/h	2,62
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,14



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC 2/1 GN – KRV + KRK.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores enteramente en hierro fundido, de larga duración, accionados por grifo valvulado y fijados con cierre hermético al plano de acero AISI 304 de profundo molde. Termopar de seguridad en ambos modelos. Modelo G7F6PW+FE equipado con llama piloto de fuegos protegida por cubierta de latón para una fácil limpieza y mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta moldeadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores realizados inteiramente com ferro fundido, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira com válvula e fixados de maneira estanque na superfície de aço AISI 304 com moldagem profunda. Termopar de segurança em ambos os modelos. Modelo G7F6PW+FE equipado com chama piloto protegida por uma cobertura de latão para facilitar a limpeza e a manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

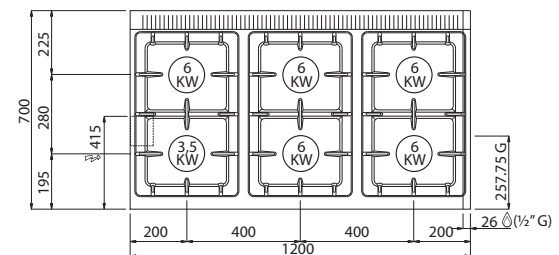
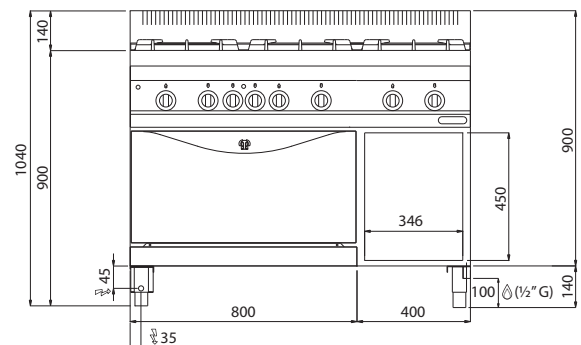
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki wykonane całkowicie z żeliwa, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym, uszczelnione przeciwko płynom i zamocowane na płycie ze stali AISI 304, głęboko tłoczonej. Awaryjny czujnik temperatury dla obydwóch modeli. Model G7F6PW+FE wyposażony w płomień pilotujący, zabezpieczony osłoną z mosiądzu dla łatwego czyszczenia i konserwacji. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej ONIX, 4 poziomy przewodnik dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки полностью из чугуна, с пожизненной гарантией, включающиеся с помощью оснащенного клапаном крана и герметично закрепленные на поверхности из стали AISI 304 глубокой штамповки. Предохранительная термopapa на обеих моделях. Модель G7F6PW+FE оснащена пилотным огнем, защищенным латунной крышкой, легко чистится и обслуживается. Статическая электropечь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией salamandra в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка дверцы из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.




G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 33,5+7,5**



Mod. G7F2B	Cod. 18701000
Mod. G7F2M	Cod. 18701500
Mod. G7F2BP	Cod. 18701100
Mod. G7F2MP	Cod. 18701600

Macros 700

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	1	2
	Ø mm	80	110
	KW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	KW	10,5	14
	kcal/h	9.030	12.040
TOT.	Btu/h	35.826	47.768
	G30/G31	kg/h	0,82
	G20	m³/h	1,11
	G25	m³/h	1,30



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – RID – 7PRB – 7PLR – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble 7B/2 1 recipiente fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel 7B/2 n. 1 bandeja de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. 7B/2 nr 1 misa INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом 7B/2 1 контейнер для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandeja removível para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Pés reguláveis (versão com móvel).

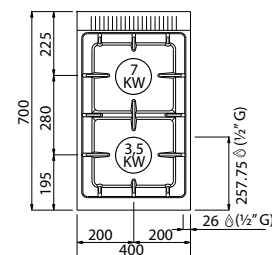
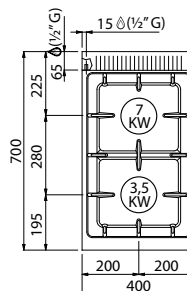
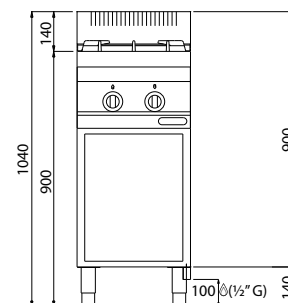
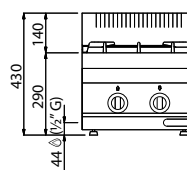
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wyszukane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащены клапаном краном с предохранительной термопарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Регулируемые ножки (версия со столом).




G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 10,5 High Power KW 14 Max Power
----------	---	-------------------	---



Mod. G7F4B	Cod. 18702000
Mod. G7F4M	Cod. 18702500
Mod. G7F4BP	Cod. 18702100
Mod. G7F4MP	Cod. 18702600

Macros 700

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	KW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	KW	21	28
	kcal/h	18.060	24.080
TOT.	Btu/h	71.652	95.536
	G30/G31	kg/h	1,64
	G20	m³/h	2,22
	G25	m³/h	2,60



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble 7B/2 2 recipiente fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 2P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel 7B/2 n. 2 bandeja de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. 7B/2 nr 2 misa INOX z palnikami i, kratki ze stali INOX / 2P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом 7B/2 2 контейнер для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Pés reguláveis (versão com móvel).

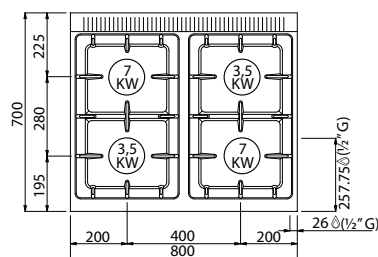
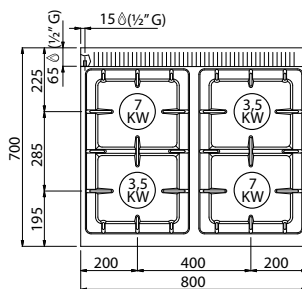
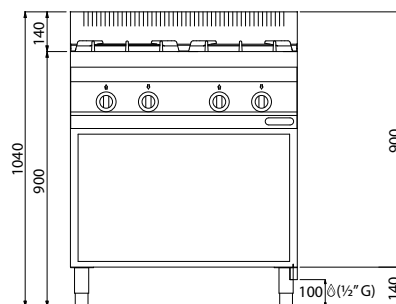
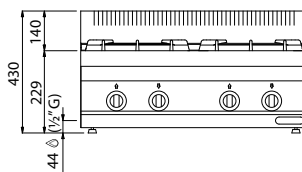
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Nóżki nastawne (wersja z obudową).




ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

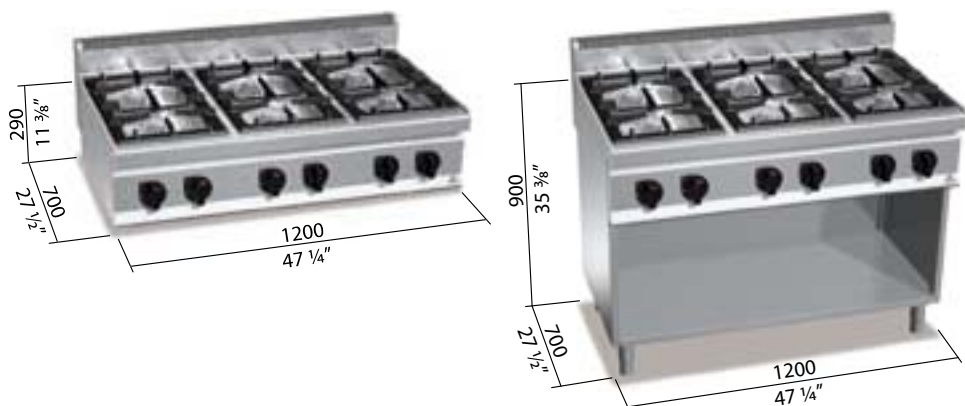
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащены клапаном краном с предохранительной термопарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Регулируемые ножки (версия со столом).

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21 High Power kW 28 Max Power
----------	---	-------------------	---



Mod. G7F6B	Cod. 18703000
Mod. G7F6M	Cod. 18703500
Mod. G7F6BP	Cod. 18703100
Mod. G7F6MP	Cod. 18703600

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	KW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	KW	31,5		42
	kcal/h	27.090		36.120
TOT.	Btu/h	107.478		143.304
	G30/G31	kg/h	2,46	3,29
	G20	m³/h	3,33	4,44
	G25	m³/h	3,89	5,19



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – RID – MCD 120 – 7PRB – 7PLR – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P600 puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble 7B/6 3 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 2P600 portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel 7B/6 n. 3 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 2P600 z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. 7B/6 nr 3 misy INOX, z palnikami i, kratki ze stali INOX/ 2P600 дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом 7B/6 3 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termporar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termporar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Pés reguláveis (versão com móvel).

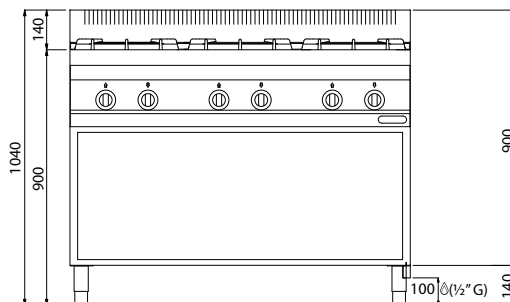
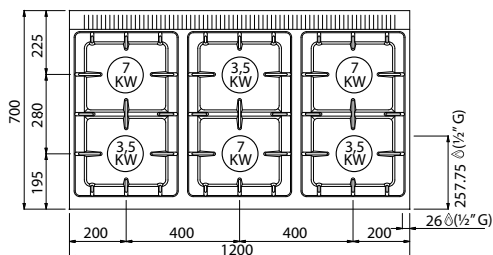
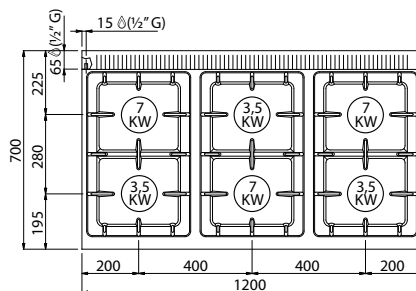
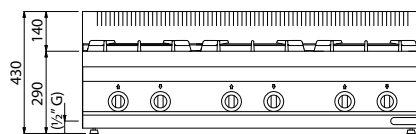
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termporą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенным клапаном краном с предохранительной термпорой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Регулируемые ножки (версия со столом).

G	conexión del gas - conexão a gás	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 31,5 High Power
	podłączenie gazowe - газовое соединение		KW 42 Max Power







Mod. G7F4+FG1

Cod. 18703800

Macros 700**Mod. G7F4P+FG1**

Cod. 18703900

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	1/1	
	mm	530 x 325 x 3 pos.	
	kW	4	
	kcal/h	3.440	
	Btu/h	13.648	
TOT.			
	kW	25	32
	kcal/h	21.500	27.520
TOT.	Btu/h	85.300	109.184
	G30/G31	kg/h	1,96
	G20	m³/h	2,65
	G25	m³/h	3,09

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 80 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE/ 7B/4 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / 7B/4 nr 2 misy INOX z palnikami , kratki ze stali INOX / 7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termpar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

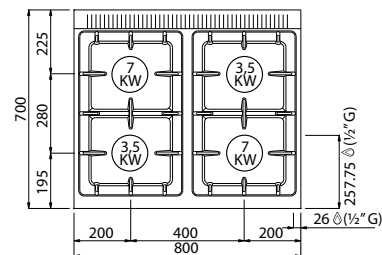
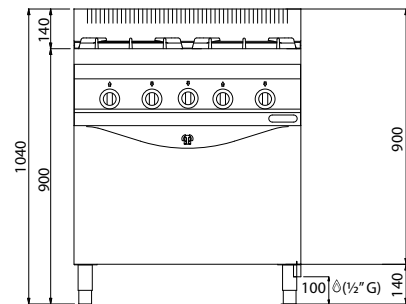
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywnością gwarantującą, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 3 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej odporności odlany ze stali nierdzewnej INOX AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащены клапаном краном с предохранительной термпарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решеток/противней EuroNorm 400x600мм и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 25 High Power
kW 32 Max Power**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment




Mod. G7F4+FG

Cod. 18704000

macro 700**Mod. G7F4P+FG**

Cod. 18704100

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
TOT.	kW	28,8	35,8
	kcal/h	24.768	30.788
	Btu/h	98.266	122.150
	G30/G31	kg/h	2,25
	G20	m³/h	3,05
	G25	m³/h	3,56

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 80 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 2/1GN.

OPTIONAL 7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, AEF encendido eléctrico del horno 230-240V, parrillas de acero INOXIDABLE / 7B/4 n.2 bandejas de INOX, AEF activação eléctrica do forno 230-240V, grelhas de aço INOX / 7B/4 nr 2 misy INOX z palnikami, elektryczny zapłon piekarnika AEF 230-240V, kratki ze stali INOX / 7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, AEF электрический поджиг печи 230-240В, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280°C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywnością gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wyszukane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami przewodnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Prząd drzwiczek odlane, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

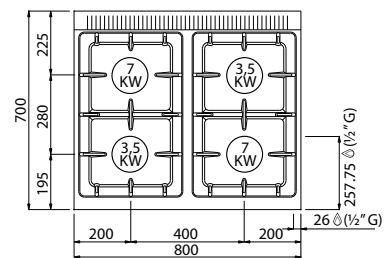
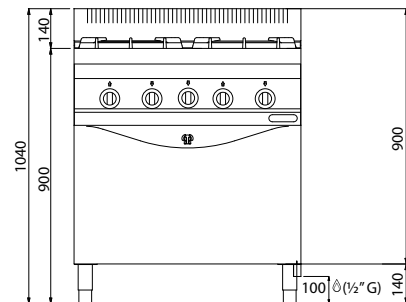
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенные клапаном краном с предохранительной термопарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Газовая статическая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи со стабилизирующим огнем и термостатом, регулирующим температуру в диапазоне от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные двери и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: Пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающийся гриль печи.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28,8 High Power
kW 35,8 Max Power

**3 year guarantee**

BERTO'S[®]
the best catering equipment



n.	2	2
Ø mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT. KW	3,5

TOT.



KW	21 + 3,5
kcal/h	18.060
TOT. Btu/h	71.652

TOT.



G30/G31	kg/h	1,64
G20	m³/h	2,22
G25	m³/h	2,60

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 80 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 7B/4 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / 7B/4 nr2 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta e contrapuerta estampadas de acero INOX AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada de termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

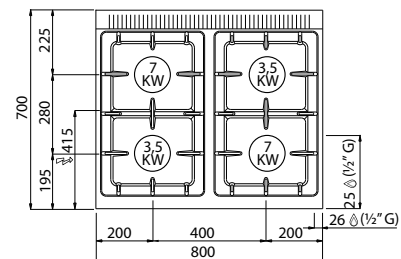
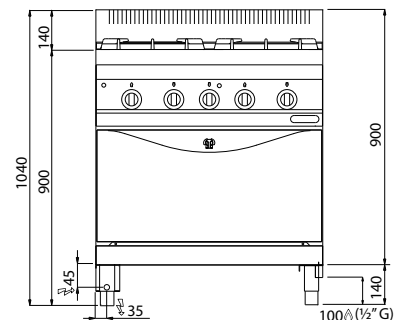
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wyszukane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwekcyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенные клапаном краном с предохранительной термопарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 21 + 3,5



n.	2	2
∅ mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	21 + 7,5
kcal/h	18.060
Btu/h	71.652

TOT.



G30/G31	kg/h	1,64
G20	m ³ /h	2,22
G25	m ³ /h	2,60

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 80 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 2/1GN.

OPTIONAL 7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 7B/4 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / 7B/4 nr2 misy INOX z palnikami , kratki ze stali INOX / 7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termpar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

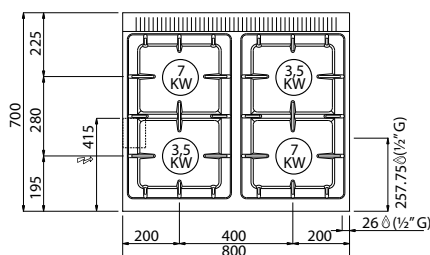
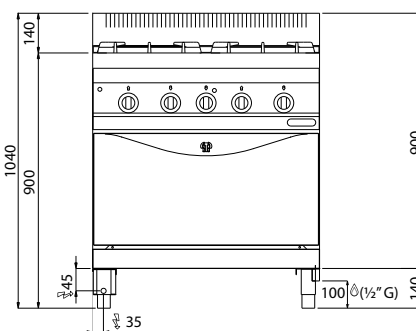
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokręta zaworowego z termparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенным клапаном краном с предохранительной термпарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Статическая электрпеч, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидающаяся решетка печи.

G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 21 + 7,5**







Mod. G7F6+FG1

Cod. 18705800

macro 700**Mod. G7F6P+FG1**

Cod. 18705900

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	1/1	
	mm	530 x 325 x 3 pos.	
	kW	4	
	kcal/h	3.440	
TOT.	Btu/h	13.648	
	kW	35,5	42
	kcal/h	30.530	39.560
TOT.	Btu/h	121.126	156.952
	G30/G31	kg/h	2,78
	G20	m³/h	3,76
	G25	m³/h	4,39

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКСЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRV + KRK.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 7B/6 3 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 7B/6 n. 3 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/6 nr 3 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 1Pдверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/6 3 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno anti-basculamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

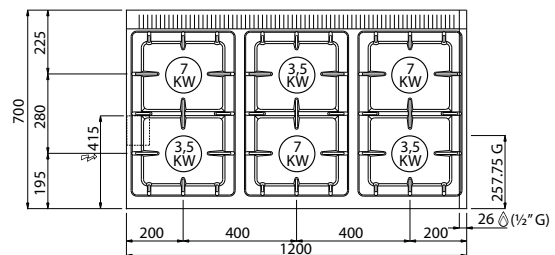
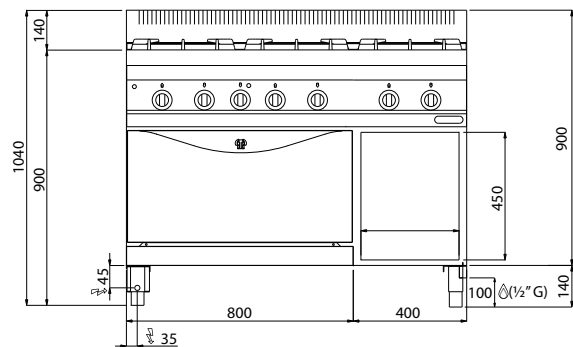
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 3 poziomy prowadnic dla ruszty/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej odporności odlany ze stali nierdzewnej INOX AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащены клапаном краном с предохранительной термопарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решеток/противней EuroNorm 400x600мм и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

G conexión del gas - conexão a gás R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 35,5 High Power**
podłączenie gazowe - газовое соединение **kW 42 Max Power**

**3 year guarantee**





Mod. G7F6+FG

Cod. 18706000

Macros 700**Mod. G7F6P+FG**

Cod. 18706100

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
TOT.	Btu/h	26.614	
	kW	39,3	49,8
	kcal/h	33.798	42.828
TOT.	Btu/h	134.092	169.918
	G30/G31	kg/h	3,08
	G20	m³/h	4,16
	G25	m³/h	6,15

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 2/1GN - KRIV + KRIG.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10, 7B 3 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE, AEF encendido eléctrico del horno 230-240V / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10, 7B/6 n. 3 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX, AEF activação eléctrica do forno 230-240V / Drzwiczki 1P z tioczoną klamką o grubości 20/10, 7B/6 nr 3 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX, elektryczny zapłon piekarnika AEF 230-240V / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10, 7B/6 3 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали, AEF электрический поджиг печи 230-240В.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con temporar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280°C. Frontal de la puerta moldeado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com temporar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoeléctrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

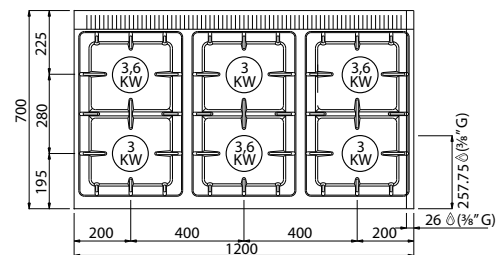
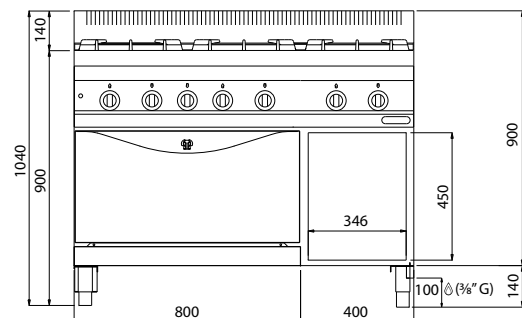
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z temporarą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami prowadnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Prząd drzwiczek odlane, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенные клапаном краном с предохранительной термоларой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Газовая статическая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи со стабилизирующим огнем и термостатом, регулирующим температуру в диапазоне от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: Пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопротыкающийся гриль печи.

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 39,3 High Power
kW 49,8 Max Power**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment





Mod. G7F6+T

Cod. 18706200

macro 700**Mod. G7F6P+T**

Cod. 18706300

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	mm	1045 x 530 x 4 pos.	
	kW	12	
	kcal/h	10.320	
	Btu/h	40.944	
	kW	43,5	54
	kcal/h	37.410	46.440
TOT.	Btu/h	148.422	184.248
	G30/G31	kg/h	3,40
	G20	m³/h	4,6
	G25	m³/h	5,38

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRCTF.

OPTIONAL 7B/6 3 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 7B/6 n. 3 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / 7B/6 nr 3 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 7B/6 3 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático con quemador de llama auto-estabilizada colocado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160° a 280°C. Cámara de horno de acero inoxidable, con soportes de 4 niveles. Puerta y contrapuerta de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico. 1 parrilla de horno anti-antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandeja removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160° a 280° C. Câmara do forno de aço inox, com 4 níveis de suporte. Porta e contra-porta de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem ativação piezoelétrica. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Statyczny piekarnik gazowy z palnikiem i płomieniem ustawiającym się automatycznie umieszczony pod żebrowaną powierzchnią stalową oraz termostat regulowany w zakresie od 160° do 280° C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Zapłon piezoelektryczny, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

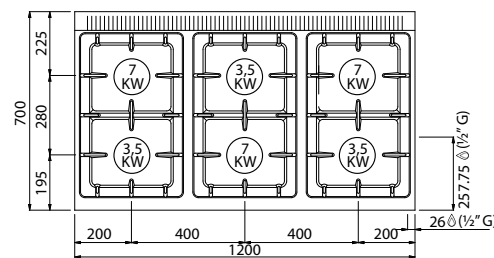
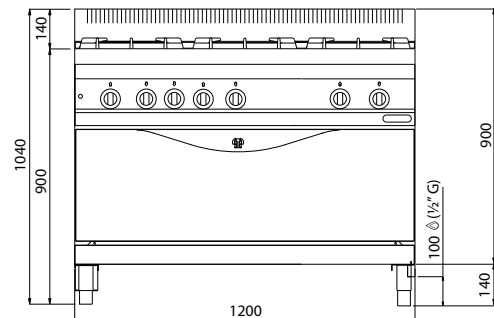
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащены клапаном краном с предохранительной терморпарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Статическая газовая печь с горелкой со самостабилизирующимся огнем, расположенной под рифленным стальным дном, с термостатом, регулирующим температуру в диапазоне от 160° до 280° C. Камера печи из нержавеющей стали с направляющими 4 уровня. Дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: Пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопрокидывающийся гриль печи.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 43,5 High Power
kW 54 Max Power





n.	3	3
Ø mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	3,5

TOT.



KW	31,5+3,5
kcal/h	27.090
Btu/h	107.478

TOT.



G30/G31	kg/h	2,46
G20	m ³ /h	3,33
G25	m ³ /h	3,89

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - RID - MCD - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRV + KRG.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 7B/6 3 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 7B/6 n. 3 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/6 nr 3 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 1Pдверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/6 3 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywotnią gwarancją, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwekcyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

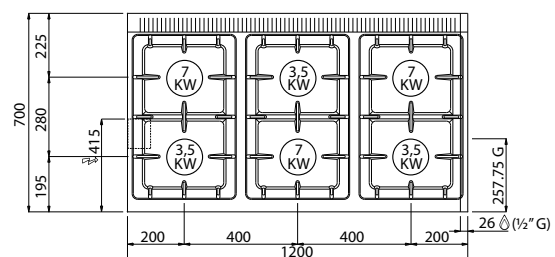
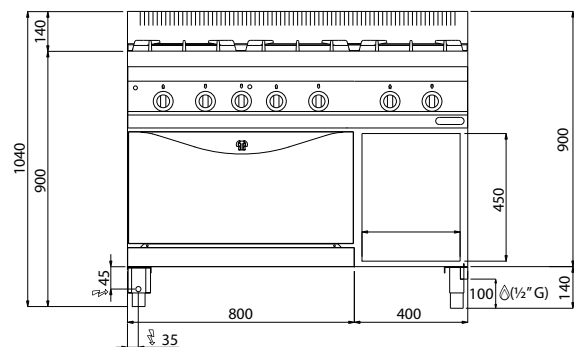
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенный клапаном краном с предохранительной термпарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидающаяся решетка печи.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 31,5+3,5





n.	3	3
Ø mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	31,5+7,5
kcal/h	27.090
Btu/h	107.478



G30/G31	kg/h	2,46
G20	m ³ /h	3,33
G25	m ³ /h	3,89

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКССЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 2/1GN – KRV + KRG.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 7B/6 3 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 7B/6 n. 3 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/6 nr 3 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/6 3 контейнера для огня из нержавеющей стали, гриль из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandejas removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Palniki z dożywnością gwarantującą, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną o dużej mocy, uruchamiane za pomocą pokrętki zaworowego z termoparą oraz lampką kontrolną. Kratki z żeliwa. Wysuwane misy, w celu zachowania maksymalnej higieny i łatwiejszej konserwacji urządzenia. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

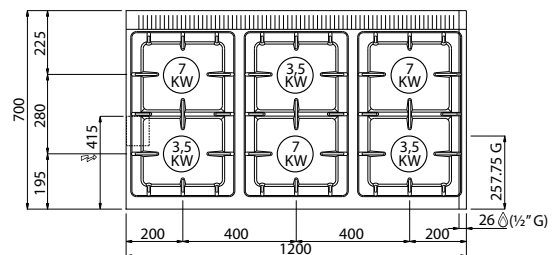
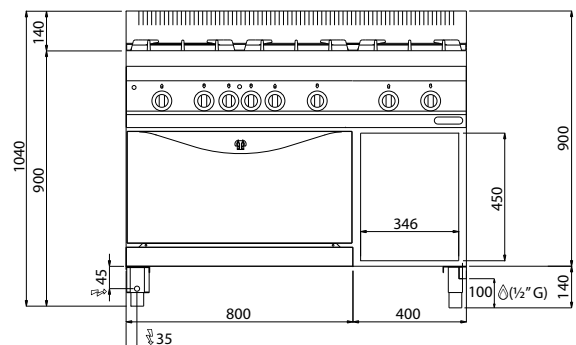
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Горелки высокой мощности с пожизненной гарантией из никелированного чугуна с двойным ободом, включаемые оснащенным клапаном краном с предохранительной терморпарой и пилотным датчиком. Гриль из чугуна. Вынимаемые контейнеры для обеспечения максимальной гигиены и простоты эксплуатации. Статическая электрорпеч, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией саламандрa в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 31,5+7,5





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



KW	17,5
kcal/h	15.050
TOT.	Btu/h 59.710



G30/G31	kg/h	1,37
G20	m³/h	1,85
G25	m³/h	2,16



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 7B/2 1 recipiente fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 7B/2 n. 1 bandeja de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/2 nr 1 misa INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/2 1 контейнер для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 Kw de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 Kw com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, accionados mediante torneira valvulada com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis.

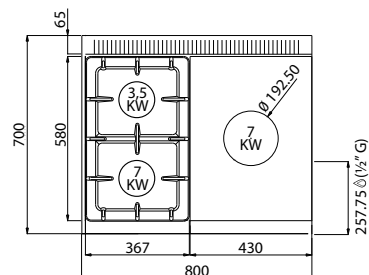
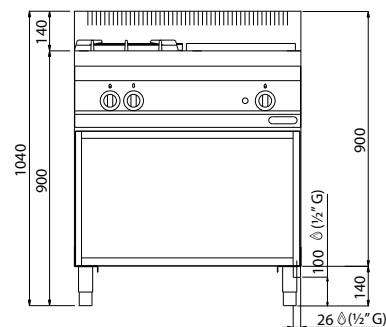
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętkiem zaworowym z termpoarą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywnością gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym z termpoarą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwia zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка на 7 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемая с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные плотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газоевое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 17,5**





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648



TOT.	KW	21,5
	kcal/h	18.490
	Btu/h	73.358



TOT.	G30/G31	kg/h	1,68
	G20	m³/h	2,28
	G25	m³/h	2,66



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/2 1 recipiente fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 7B/2 n. 1 bandeja de INOX, grellas de aço INOX / 7B/2 nr 1 misa INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 7B/2 1 контейнер для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 Kw de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 Kw com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira valvulada com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Grellas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grellas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem ativação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

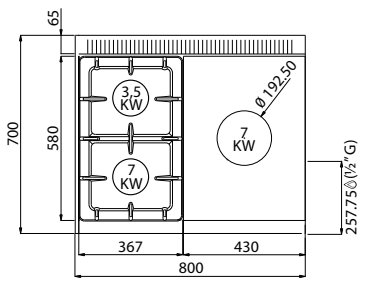
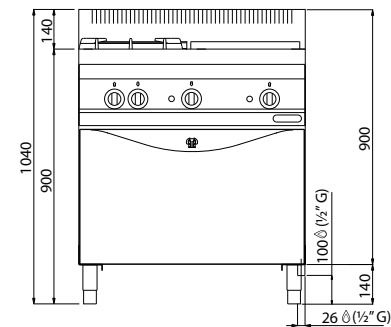
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termporą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żelaza, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termporą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciążenia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwiają zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, z 3 poziomami wsporczy dla rusztu/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek odlany ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка на 7 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемая с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решеток/противней EuroNorm 400x600мм и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопокидывающаяся решетка печи.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kw 21,5
----------	---	-------------------	----------------



Mod. G7T4P4FB

Cod. 18875900

Macros 700**Mod. G7T4P4FM**

Cod. 18876000



n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
kW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



kW	28
kcal/h	24.080
TOT. Btu/h	95.536



G30/G31	kg/h	2,19
G20	m³/h	2,96
G25	m³/h	3,46

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – RID – MCD 120 – 7PRB – 7PLR – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P600 puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble
7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE.2P600 portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel
7B/4 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX.Drzwiczki 2P600 z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową.
7B/4 nr 2 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX.2P600 дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом
7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 Kw de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 Kw com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira valvulada com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

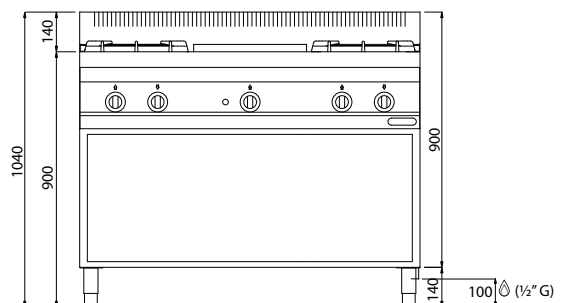
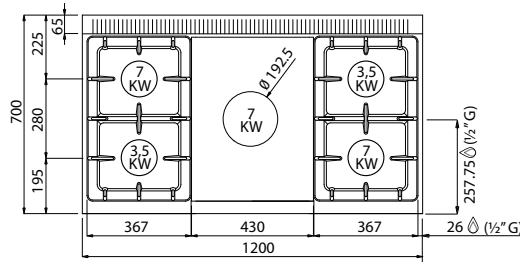
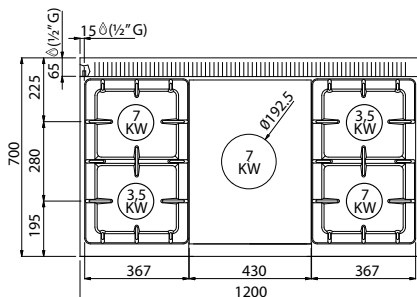
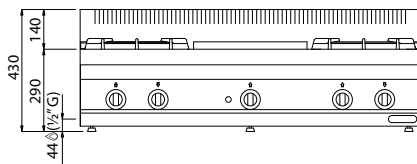
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętkiem zaworowym z termpoara awaryjną oraz osłonięta kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żelwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętkiem zaworowym z termpoara awaryjną i osłonięta kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwiają zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка на 7 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемая с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовой соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28**3 year guarantee**



n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648



TOT.

KW	32
kcal/h	27.520
Btu/h	109.184



TOT.



G30/G31	kg/h	2,50
G20	m³/h	3,39
G25	m³/h	3,96



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕСУАРЫ

CG7 – RID – MCD 120 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40 – KRV + KRK.

OPTIONAL

1P puerta con manija estampada espesor 20/10 7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta con puxador moldado espesura 20/10 7B/4 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/4 nr 2 misy INOX z palnikami , kratki ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 Kw de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimador central de 7 Kw com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalicia, accionados mediante torneira valvulada com termpoar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

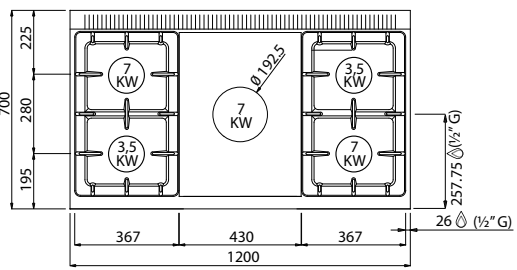
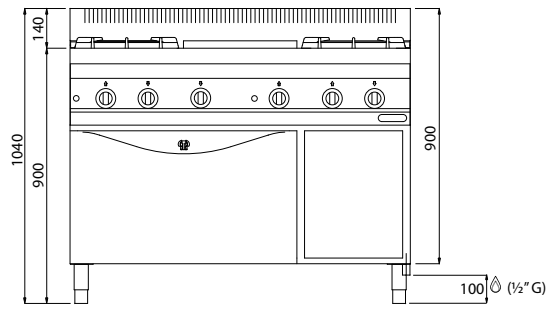
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termporą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żelaza, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termporą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciążenia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwiają zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, z 3 poziomami wsporczy dla rusztu/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek odlany ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка на 7 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемая с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпорой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решёток/противней EuroNorm 400x600мм и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 32
----------	---	-------------------	--------------





n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT.

KW	35,8
kcal/h	30.788
Btu/h	122.150



TOT.



G30/G31	kg/h	2,80
G20	m³/h	3,79
G25	m³/h	4,42



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕССУАРИ

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 2/1GN - KRV + KRK.

OPTIONAL

1P puerta con manija moldeada espesor 20/10, 7B/4 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE parrillas de acero INOX, AEF encendido eléctrico del horno 230-240V / 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10, 7B/4 n. 2 bandejas INOX, grelhas de aço INOX, AEF activação eléctrica do forno 230-240V / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10. 7B/4 nr 2 misy INOX z palnikami i, kratki ze stali INOX, elektryczny zapłon AEF piekarnika 230-240 V / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10, 7B/4 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали, AEF электроподжиг печи 230-240В.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de acero de alto espesor con características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemador central de 7 Kw de combustión optimizada, accionado por grifo valvulado con termporar de seguridad e indicador luminoso piloto protegido. Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Quemadores fuegos abiertos enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia dotados de llama piloto y de larga duración, accionados por grifo valvulado con termporar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Máxima limpieza y mantenimiento garantizado por la completa extracción del cuerpo quemador y de las bandejas para fuegos. Pies regulables. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280°C. Frontal de la puerta estampado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de aço de alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimador central de 7 Kw com combustão otimizada, accionado mediante torneira valvulada, com termporar de segurança e luz piloto protegida. Activação piezoeléctrica com protecção de silicón. Queimadores das bocas abertas realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, equipados com chama piloto, com garantia vitalícia, accionados mediante torneira valvulada com termporar de segurança e luz piloto protegida. Grelhas de ferro fundido. Máxima limpeza e manutenção garantida pois é possível remover o corpo do queimador e as bandejas das bocas. Pés reguláveis. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoeléctrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta ze stali o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Centralny palnik o mocy 7 kW, posiadający zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termpoparą awaryjną oraz osłoniętą kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termpoparą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciążenia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwiają zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami przewodnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechylom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Плита со сплошной поверхностью из стали большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральная горелка на 7 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемая с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпопарой, с защищенным пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпопарой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съемностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Статическая газовая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи с самостабилизирующимся огнем и термостатом, регулирующим температуру от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопроклидывающаяся решетка печи.



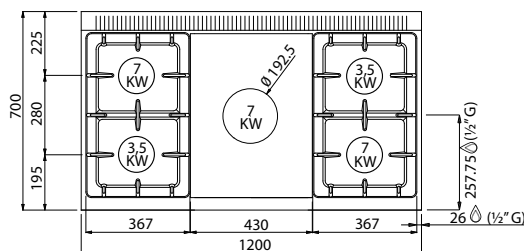
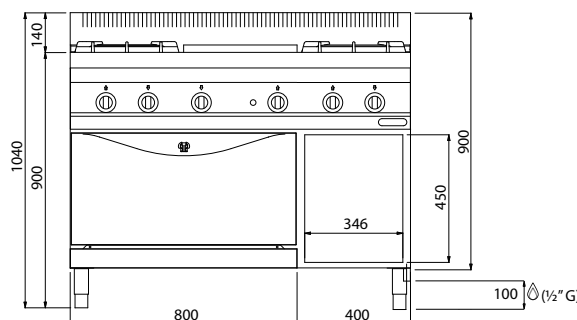
3 year guarantee

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35,8



BERTO'S
the best catering equipment



n.	2	
kW	13	
kcal/h	11.180	
Btu/h	44.356	



G30/G31	kg/h	1,02
G20	m³/h	1,38
G25	m³/h	1,61



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – MCD 80 – KRF.

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas, temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 13 Kw de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimadores centrais de 13 Kw com combustão optimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Pés reguláveis.

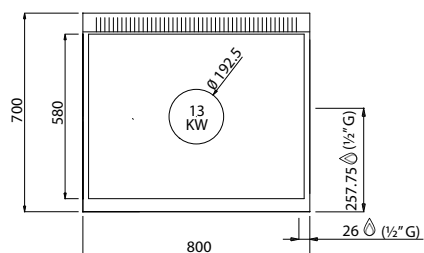
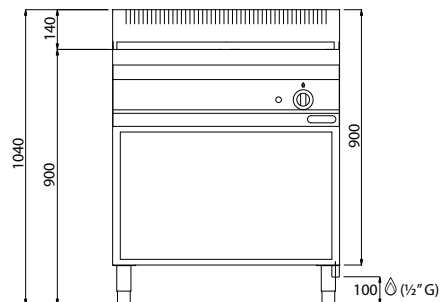
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральные горелки 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Регулируемые ножки.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13
----------	---	-------------------	--------------





n.	2
kW	13
kcal/h	11.180
Btu/h	44,356



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614

TOT.

Btu/h	26.614
-------	--------



kW	20,8
kcal/h	17.888

TOT.

Btu/h	70.970
-------	--------



G30/G31	kg/h	1,63
G20	m³/h	2,20
G25	m³/h	2,57



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJAJE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККЕССУАРЫ

CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 2/1GN.

OPTIONAL AEF encendido eléctrico horno 230-240V / AEF *activação eléctrica do forno 230-240V* / elektryczny zapłon AEF piekarnika 230-240 V / AEF *электроподжиг печи 230-240B.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 13 Kw de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280°C. Frontal de la puerta estampado sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimadores centrais de 13 Kw com combustão optimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Activação piezoeléctrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoeléctrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami przewodnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostat nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Przędz drzwiczek odlany, bez uszczelek, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszta zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

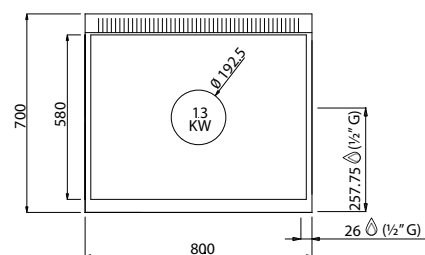
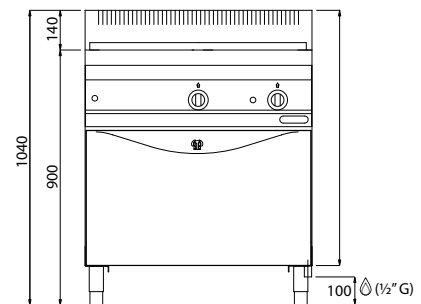
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральные горелки 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включающиеся с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Статическая газовая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи с самостабилизирующимся огнем и термостатом, регулирующим температуру от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20,8





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	n. 2
KW	3,5	7	13
kcal/h	3.010	6.020	11.180
Btu/h	11.942	23.884	44.356



TOT.

KW	23,5
kcal/h	20.210
Btu/h	80.182



G30/G31	kg/h	1,84
G20	m³/h	2,49
G25	m³/h	2,90



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF.

OPTIONAL 2P600 puertas con manija estampada espesor 20/10 7B/2 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 2P600 portas com puxador moldado espessura 20/10 7B/2 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 2P600 z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/2 nr 2 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 2P600 дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/2 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. Temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 13 Kw de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de goma y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termopar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido. Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimadores centrais de 13 Kw com combustão optimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termopar de segurança e luz piloto. Activação piezoeléctrica com protecção de borracha e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termopar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandeja removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Pés reguláveis.

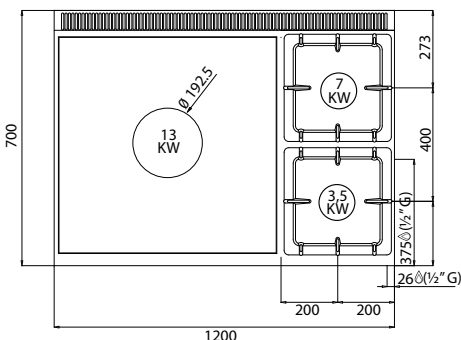
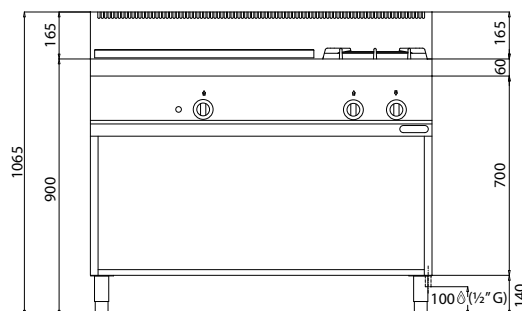
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Płasczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną oraz kontrolką płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termoparą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwia zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральные горелки 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 23,5**



	n.	1	1	TP
	Ø mm	80	110	n. 2
	KW	3,5	7	13
	kcal/h	3.010	6.020	11.180
	Btu/h	11.942	23.884	44.356
	GN	1/1		
	mm	530 x 325 x 3 pos.		
	KW	4		
	kcal/h	3.440		
	Btu/h	13.648		
	KW	27,5		
	kcal/h	23.650		
	Btu/h	93.830		
	G30/G31	kg/h	2,15	
	G20	m³/h	2,91	
	G25	m³/h	3,40	



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕСУАРЫ

CG7 - RID - 7PRB - 7PLR - MCD 120 - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRV + KRG.

OPTIONAL

1P puerta con manija estampada espesor 20/10 7B/2 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 7B/2 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 7B/2 nr 2 misy INOX z palnikami, kratki ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 7B/2 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 13 Kw de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termpar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, enteramente construido en acero INOXIDABLE, con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes EuroNorm 400x600mm y 1/1 GN. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direcção das bordas. Queimadores centrais de 13 Kw com combustão otimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termpar de segurança e luz piloto. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termpar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandeja removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras EuroNorm 400x600mm e 1/1GN. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomienie pilotujące, z dożywnością gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termparą awaryjną i ostoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwiają zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, z 3 poziomami wsporczy dla rusztu/blach piekarnika EuroNorm 400x600mm i 1/1 GN. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek odlany ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

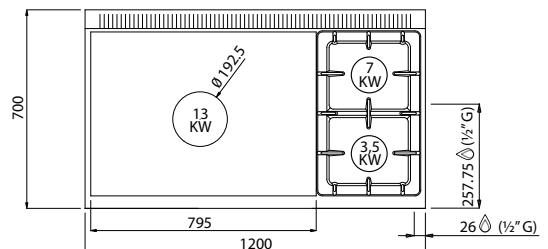
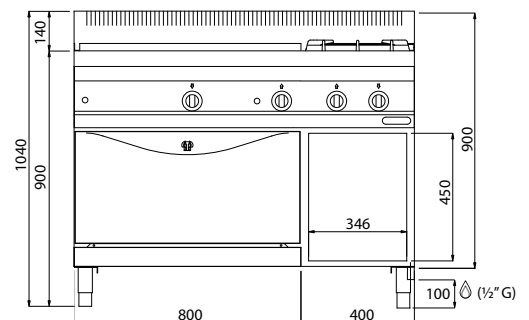
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральные горелки 13КВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный терmpарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный терmpарой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Статическая газовая плита, полностью из нержавеющей стали, с 3 направляющими для решеток/противней EuroNorm 400x600mm и 1/1 GN. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопокидающаяся решетка печи.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 27,5





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	n. 2
KW	3,5	7	13
kcal/h	3.010	6.020	11.180
Btu/h	11.942	23.884	44.356



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT.

KW	31,3
kcal/h	26.918
Btu/h	106.796



TOT.



G30/G31	kg/h	2,45
G20	m³/h	3,31
G25	m³/h	3,87



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКССЕУАРЫ

CG7 – RID – 7PRB – 7PLR – MCD 120 – GRC 2/1GN – KRV + KRK.

OPTIONAL 1P puerta con manija moldeada espesor 20/10, 7B/2 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE parrillas de acero INOX, AEF encendido eléctrico del horno 230-240V / 1P porta com puxador moldada de espessura 20/10, 7B/2 n. 2 bandejas INOX, grelhas de aço INOX, AEF activação eléctrica do forno 230-240V / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10, 7B/2 nr 2 misy INOX z palnikami i, kratki ze stali INOX, elektryczny zapłon AEF piekarnika 230-240 V / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10, 7B/2 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали, AEF электроподжиг печи 230-240B.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 13 Kw de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con temporar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con temporar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático, equipado con llama piloto enteramente construido en acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Quemador de horno de llama auto-estabilizada y termostato regulable de 160° C a 280° C. Frontal de la puerta moldada sin empaquetadura para un mayor aislamiento y limpieza. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimadores centrais de 13 Kw com combustão otimizada, accionados mediante torneira valvulada, com temporar de segurança e luz piloto. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com temporar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandeja removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático equipado com chama piloto, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas e assadeiras 2/1GN. Queimador do forno com chama auto-estabilizada e termostato regulável de 160°C a 280°C. Frente da porta moldada sem vedação, para um maior isolamento e para uma melhor limpeza. Porta e contraporta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

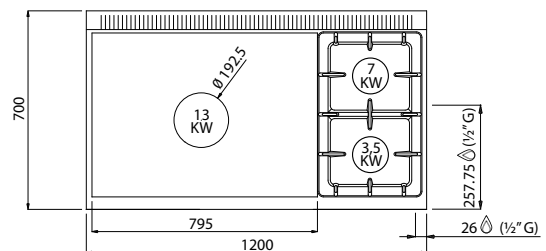
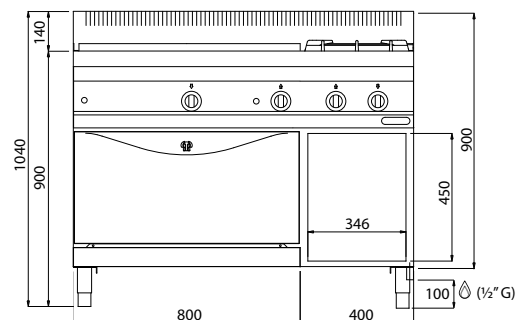
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem zaworowym z termostatem awaryjnym oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyposażona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem zaworowym z termostatem awaryjnym i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwiają zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Gazowy piekarnik statyczny wyposażony w płomień pilotujący, całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej INOX, z 4 poziomami przewodnic dla ruszty i blach piekarnika 2/1GN. Palnik piekarnika z płomieniem ustawiającym się automatycznie oraz termostatem nastawny w zakresie od 160°C do 280°C. Przód drzwiczek odlany, bez uszczelki, w celu lepszej izolacji i czyszczenia. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokim stopniu rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Piezoelektryczny zapłon piekarnika, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральные горелки 13 кВт с оптимизированным горением, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термопарой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Статическая газовая печь с пилотным огнем, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток и противней 2/1GN. Горелка печи с самостабилизирующимся огнем и термостатом, регулирующим температуру от 160°C до 280°C. Штампованная передняя дверца без прокладок для лучшей изоляции и легкости чистки. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопожарная решетка печи.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 31,3
----------	---	-------------------	----------------





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	n. 2
KW	3,5	7	13
kcal/h	3.010	6.020	11.180
Btu/h	11.942	23.884	44.356



mm	1.045 x 530 x 4 pos.
KW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944

TOT.



KW	35,5
kcal/h	30.530
Btu/h	121.126

TOT.



G30/G31	kg/h	2,78
G20	m³/h	3,76
G25	m³/h	4,39



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕСУАРЫ

CG7 - RID - 7PRB - 7PLR - MCD 120 - GRC TF.

OPTIONAL 7B/2 2 bandejas para fuegos INOXIDABLE, parrillas de acero INOXIDABLE / 7B/2 n. 2 bandejas de INOX, grelhas de aço INOX / 7B/2 nr 2 misy INOX z palnikami , kratki ze stali INOX / 7B/2 2 контейнера для огня из нержавеющей стали, решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plancha de hierro fundido de grandes dimensiones con un alto espesor y características de elevada resistencia y distribución del calor de zonas térmicas diferenciadas. temperatura máxima en el centro y decreciente en los bordes. Quemadores centrales de 13 Kw de combustión optimizada, accionados por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona y revestimiento de la cámara de combustión de vermiculita, material de altas prestaciones aislantes. Quemadores de larga duración enteramente en hierro fundido niquelado de simple y doble corona de alta potencia accionados por grifo valvulado con termpoar de seguridad e indicador luminoso piloto. Parrillas de hierro fundido Bandejas extraíbles para la máxima higiene y para un fácil mantenimiento. Horno a gas estático con quemador de llama auto-estabilizada colocado debajo de la solera nervada de acero y termostato regulable de 160° a 280°C. Cámara de horno de acero inoxidable, con soportes de 4 niveles. Puerta y contrapuerta de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: Encendido piezoeléctrico horno. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de ferro fundido de grandes dimensões e alta espessura, com características de elevada resistência e distribuição do calor a zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima no centro e decrescente em direção das bordas. Queimadores centrais de 13 Kw com combustão otimizada, accionados mediante torneira valvulada, com termpoar de segurança e luz piloto. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e revestimento da câmara de combustão de vermiculite, material que garante um alto isolamento. Queimadores com garantia vitalícia, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado, com coroa simples e dupla de alta potência, accionados mediante torneira valvulada com termpoar de segurança e luz piloto. Grelhas de ferro fundido. Bandeja removíveis para garantir a máxima higiene e para uma fácil manutenção. Forno a gás estático com queimador com chama auto-estabilizada, posicionado sob a base estriada de aço e termostato regulável de 160° a 280° C. Câmara do forno de aço inox, com 4 níveis de suporte. Porta e contraporta de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: Sem activação piezoelétrica do forno. 1 grelha do forno anti-basculamento.

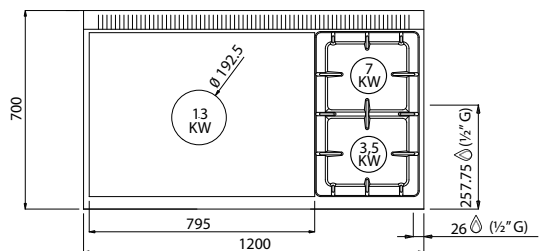
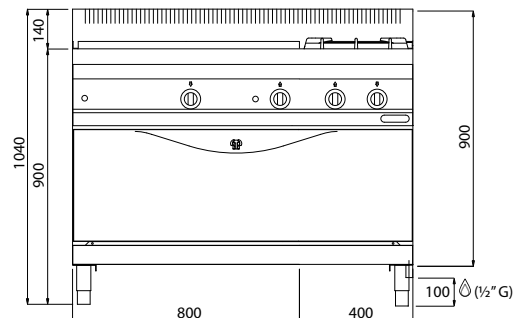
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płyta z żeliwa o dużej grubości, z wysokim stopniem rezystancji oraz dystrybucją ciepła w zróżnicowanych strefach termicznych: maksymalna temperatura w centrum, malejąca w kierunku obrzeży. Palniki centralne o mocy 13 kW, posiadające zoptymalizowany system spalania, uruchamiany pokrętelem z termpoparą awaryjną oraz kontrolkę płomienia. Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Komora spalania wyłożona wermikulitem, materiałem o wysokim stopniu izolacji. Palniki otwartego płomienia wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, z pojedynczą lub podwójną koroną i o dużej mocy, posiadające płomień pilotujący, z dożywotnią gwarancją, uruchamiane pokrętelem z termpoparą awaryjną i osłoniętą kontrolką płomienia. Kratki żeliwne. Możliwość całkowitego wyciągnięcia zarówno trzonu palnika jak i miski umożliwia zachowanie maksymalnej czystości i konserwacji. Statyczny piekarnik gazowy z palnikiem i płomieniem ustawiającym się automatycznie umieszczony pod zebrowaną powierzchnią stalową oraz termostat regulowany w zakresie od 160° do 280° C. Komora piekarnika ze stali nierdzewnej inox, z 4 poziomami prowadnic. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: Zapłon piezoelektryczny, nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.




ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

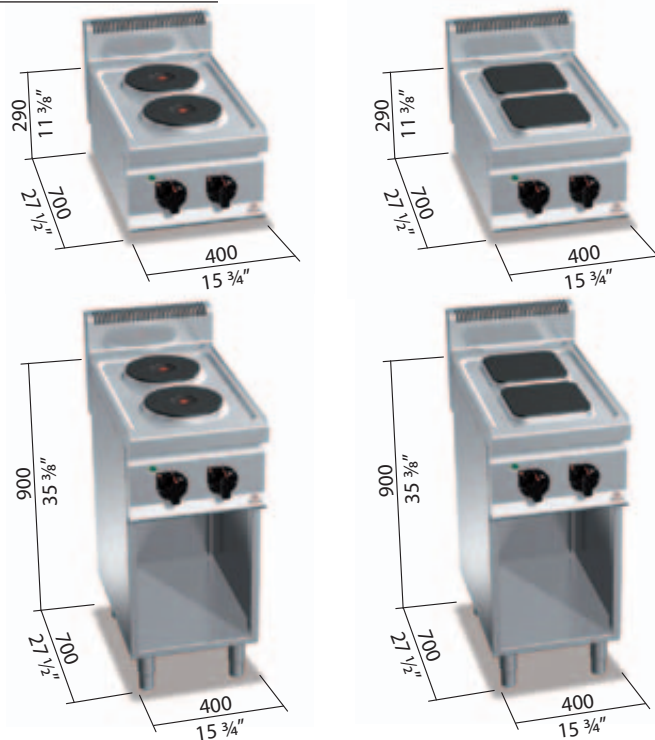
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Чугунная конфорка крупных размеров большой толщины, обладающая повышенной прочностью и дифференцированным распределением тепла по термическим зонам: максимальная температура в центре и убывающая по направлению к краям. Центральные горелки 13 кВт с оптимизированным сгоранием, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпопарой, с пилотным индикатором. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и отделкой камеры сгорания вермикулитом, материалом, обладающим высокими изоляционными свойствами. Горелки высокой мощности с открытым огнем полностью из никелированной стали с одинарным и двойным ободом, оснащенные пилотным огнем, с пожизненной гарантией, включаемые с помощью крана с предохранительным клапаном, оснащенный термпопарой, с защищенным пилотным индикатором. Чугунные решетки. Максимальная чистота в обслуживании гарантирована полной съёмностью как корпуса горелки, так и контейнеров для огня. Статическая газовая печь с горелкой с самостабилизирующимся огнем, расположенным под рифленным стальным дном, с регулируемым термостатом от 160° до 280° C. Камера печи из нержавеющей стали с направляющими 4 уровней. Дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: пьезоэлектрический поджиг печи, 1 противопрокидывающаяся решетка печи.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 35,5
----------	---	-------------------	----------------



Mod. E7P2B	Cod. 18721000
Mod. E7PQ2B	Cod. 18721100
Mod. E7P2M	Cod. 18721500
Mod. E7PQ2M	Cod. 18721600

	n.	2
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	2
	mm	220x220
	kW	2,6
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. kW	5,2



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – MCD 120 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF – GRC 2/1GN – KRV + KRK.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Pés reguláveis (versões com móvel).

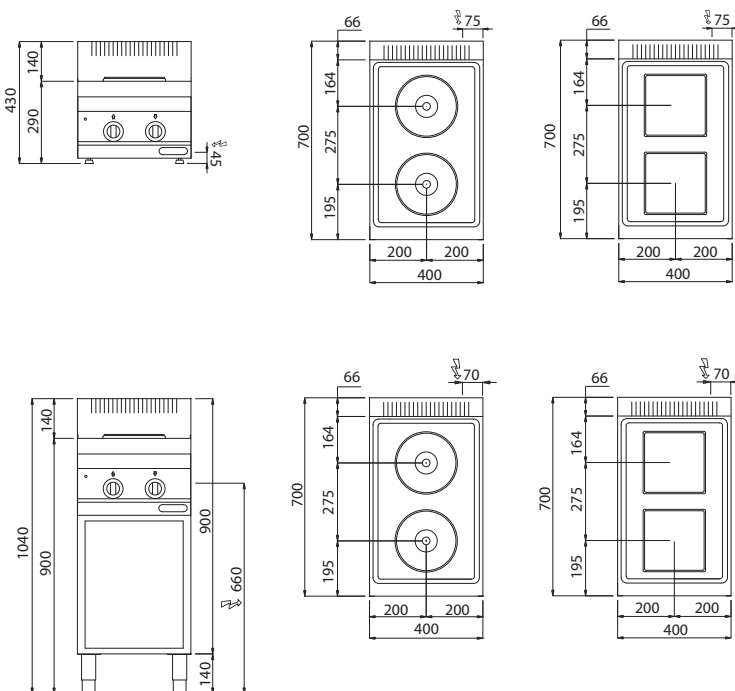
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne (wersje z obudową).




ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

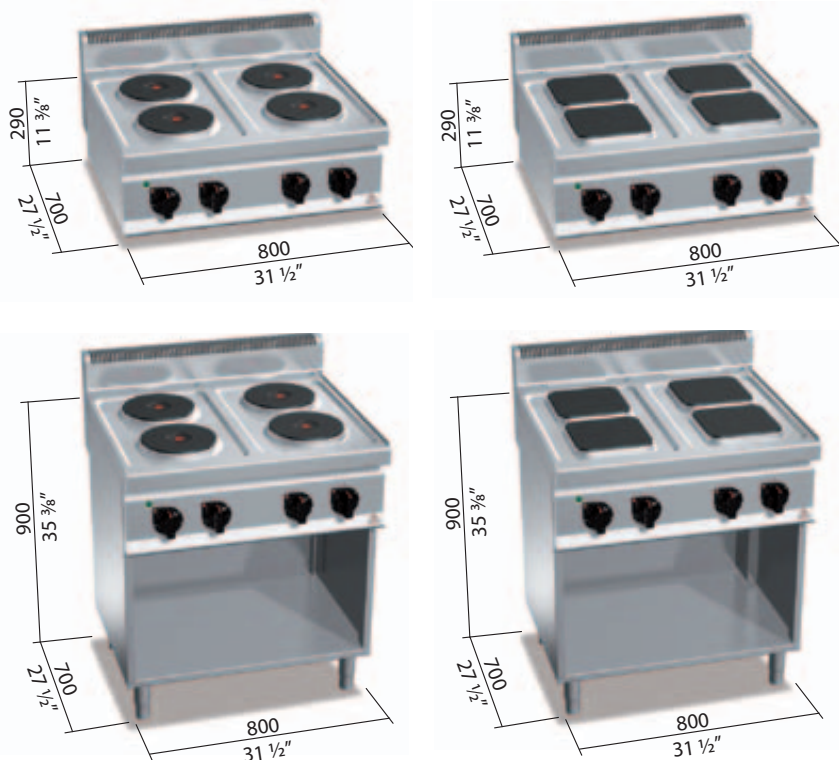
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - элeктрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 5,2
----------	--	------------------	---------------



Mod. E7P4B	Cod. 18722000
Mod. E7PQ4B	Cod. 18722100
Mod. E7P4M	Cod. 18722500
Mod. E7PQ4M	Cod. 18722600

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. kW	10,4



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES

PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКСЕССУАРЫ

CG7 – MCD 80 – PG2T700 PG2Q700 – KRF (versiones con mueble /
versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL

2P puertas con manija estampada espesor 20/10.
2P portas com puxador moldado espessura 20/10.
Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10.
2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Pés reguláveis (versões com móvel).

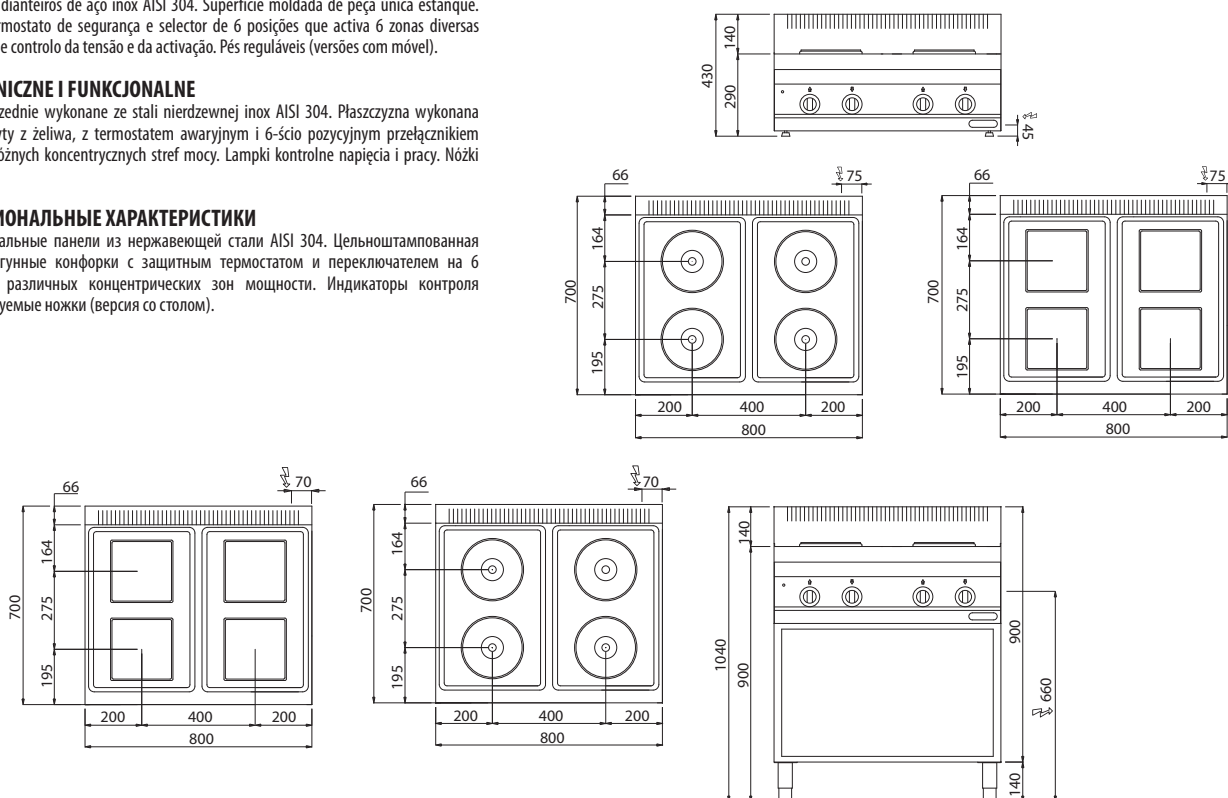
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne (wersje z obudową).





ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

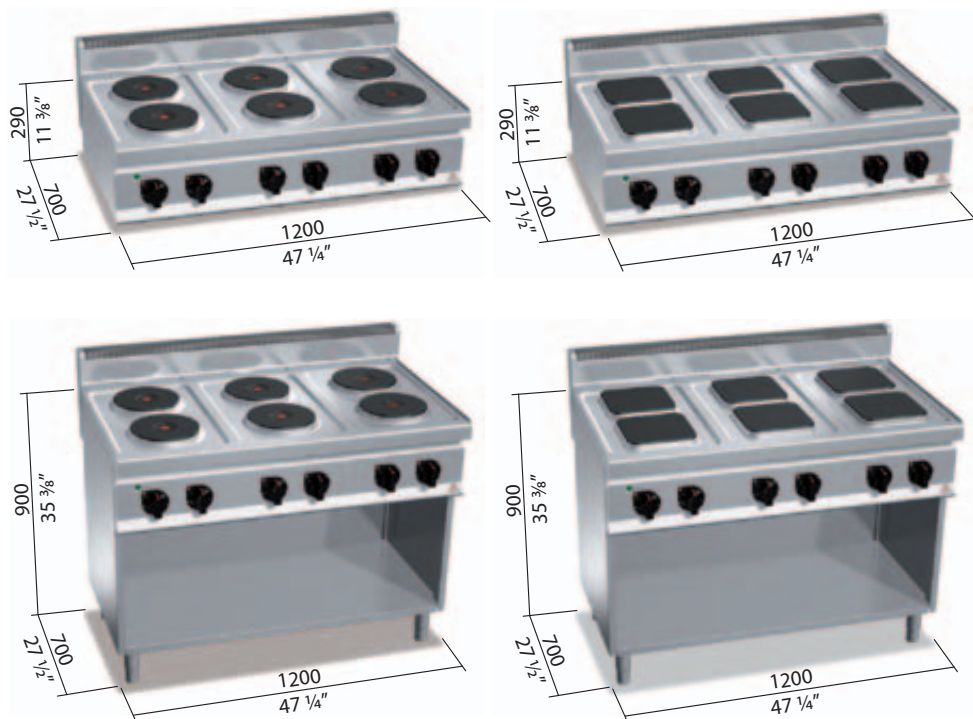
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 10,4
----------	--	------------------	----------------



Mod. E7P6B	Cod. 18723000
Mod. E7PQ6B	Cod. 18723100
Mod. E7P6M	Cod. 18723500
Mod. E7PQ6M	Cod. 18723600

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	kW	2,6
	V	400 - 415 3N ~
	TOT. kW	15,6



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES

PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКСЕССУАРЫ

CG7 – MCD 120 – PG2T700 – PG2Q700 KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL

2P600 puertas con manija estampada espesor 20/10.
2P600 portas com puxador moldado espessura 20/10.
Drzwiczki 2P600 z tłoczoną klamką o grubości 20/10.
2P600 дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Pies regulables (versiones con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Pés reguláveis (versões com móvel).

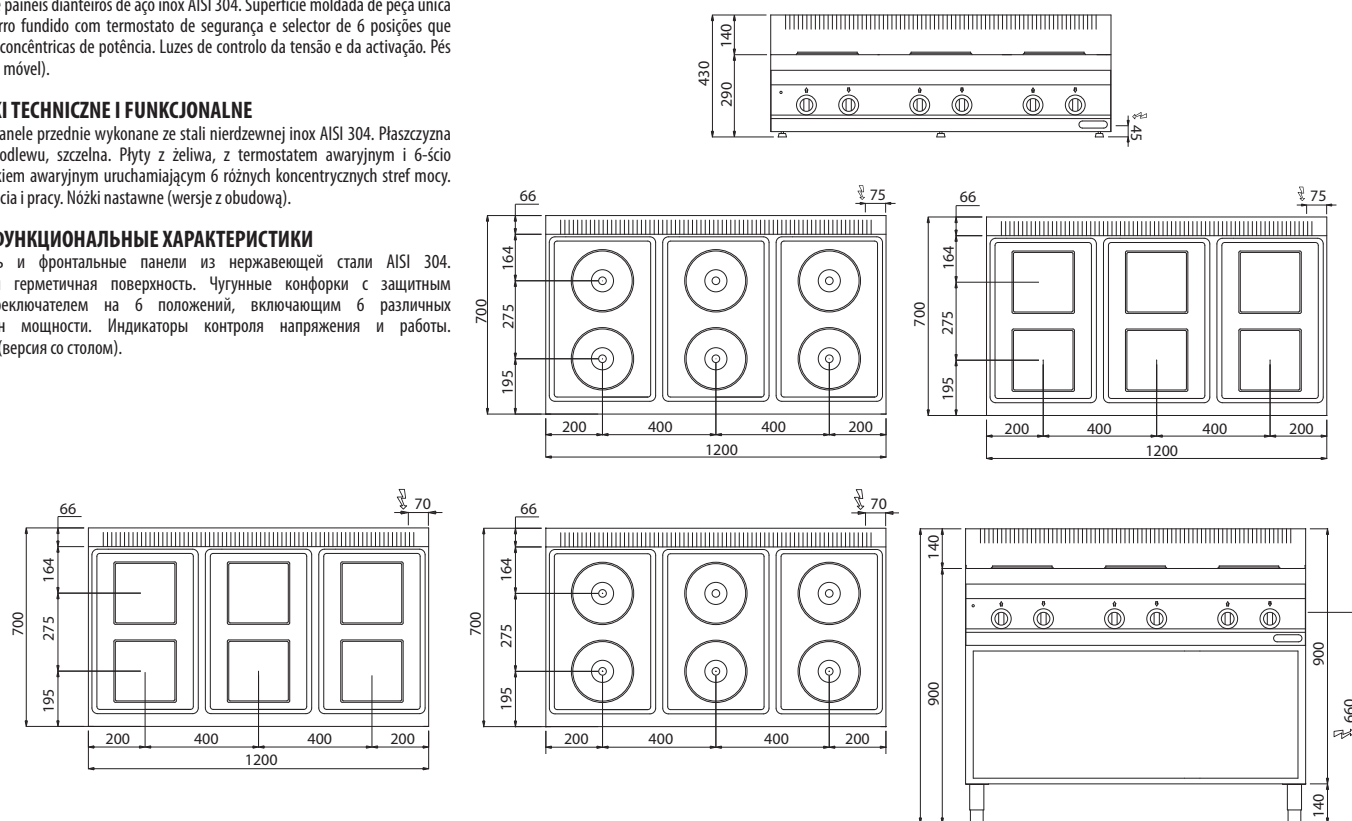
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Nóżki nastawne (wersje z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostатом и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - элeктрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 15,6
----------	--	------------------	----------------








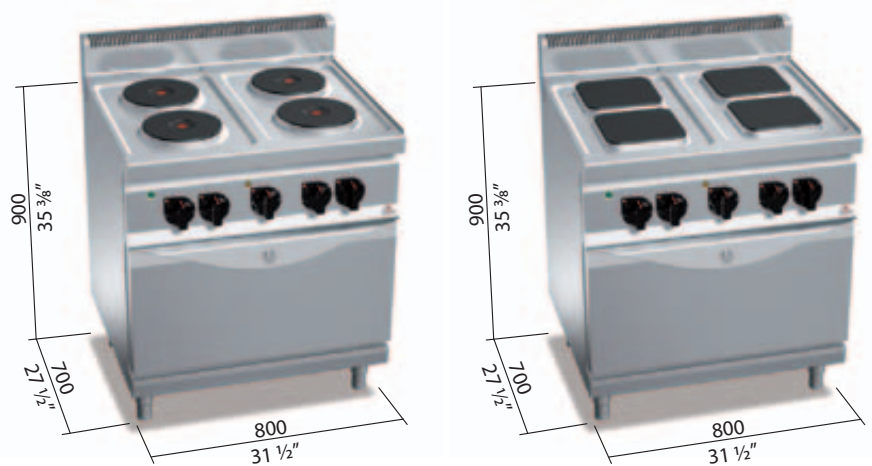
Mod. E7P4+FE1

Cod. 18723800

Macros 700**Mod. E7PQ4+FE1**

Cod. 18724300

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	1/1
	kW	3,5
TOT.	mm	530 x 325 x 3 pos.
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. kW	13,9



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético de líquidos. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única com vedação contra líquidos. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

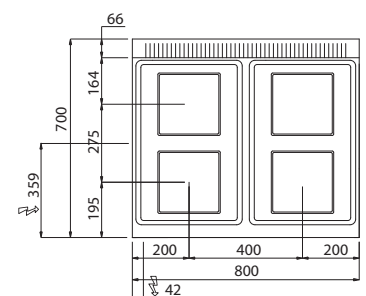
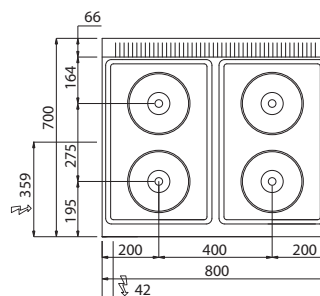
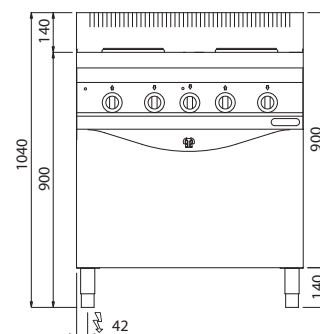
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwecyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostatom и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Конвекционная электрическая печь, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопрокидывающая решетка.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 13,9
----------	--	------------------	----------------








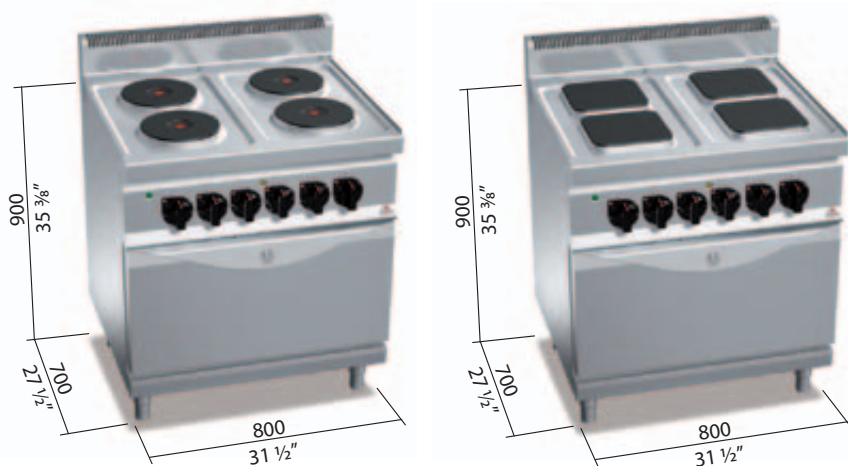
Mod. E7P4+FE

Cod. 18724000

Macros 700**Mod. E7PQ4+FE**

Cod. 18724500

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	V	400 - 415 3N ~
	TOT. kW	17,9



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕСУАРЫ
CG7 - MCD 80 - PG2T700 - PG2Q700 - KRF - GRC 2/1GN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

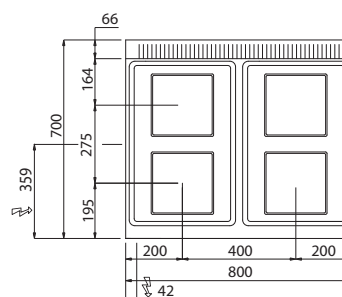
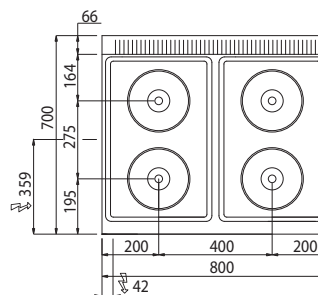
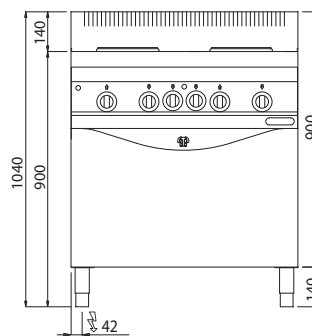
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścią pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostatom и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Статическая электрпечь полностью из нержавеющей стали с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией саламанра в верхней части и терmostat, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

E conexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение V 400 - 415 3N ~ kW 17,9








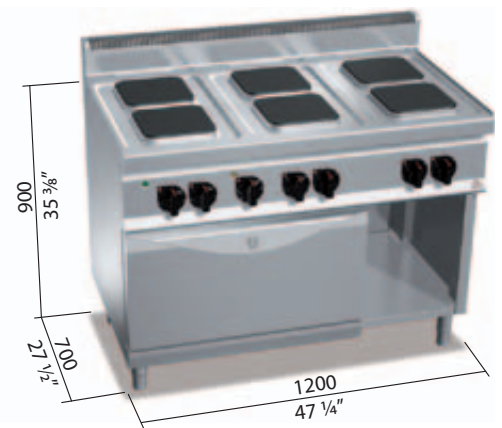
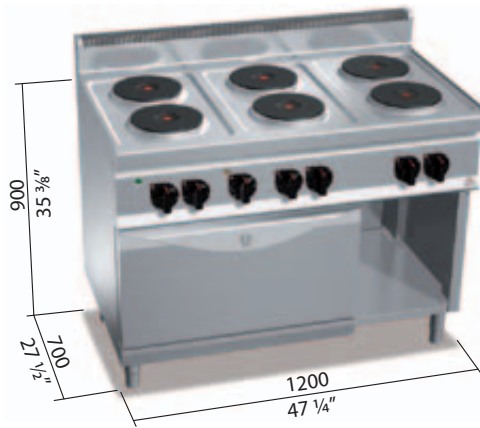
Mod. E7P6+FE1

Cod. 18724800

Macros 700**Mod. E7PQ6+FE1**

Cod. 18725300

	n.	6
	Ø mm	220
	KW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	KW	2,6
	GN	1/1
	mm	530 x 325 x 3 pos.
	KW	3,5
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. KW	19,1

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕСУАРЫ**

CG7 – MCD 120 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40 – KRV + KRK.

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

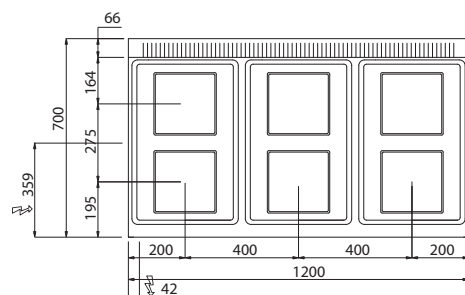
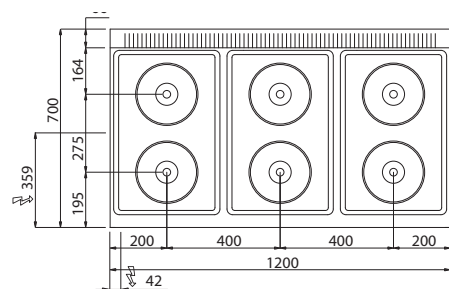
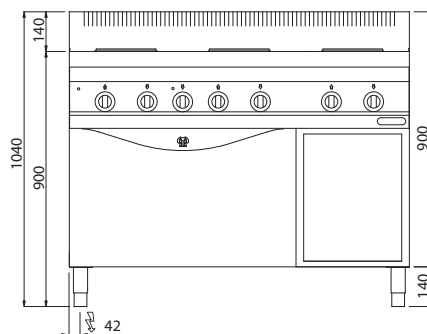
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna wykonana z jednego odlew, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwecyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostatom и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Конвекционная электрическая печь, полностью изготовленная из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающая решетка.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 19,1
----------	--	------------------	----------------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7P6+FE

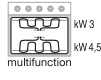
Cod. 18725000

Macros 700**Mod. E7PQ6+FE**

Cod. 18725500

n. 6
Ø mm 220

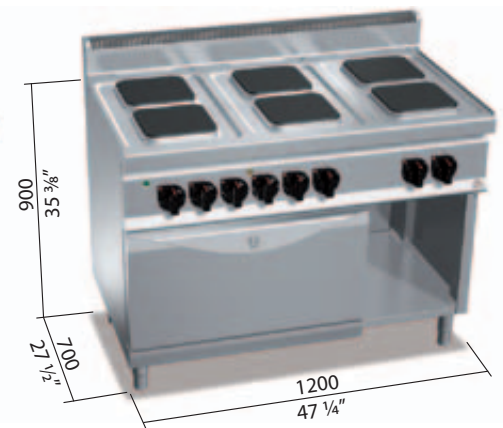
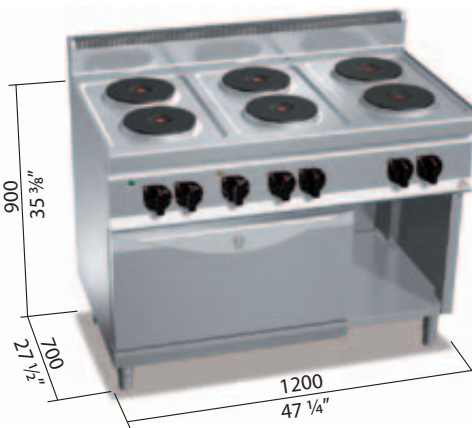
kW 2,6

n. 6
mm 220x220
kW 2,6GN 2/1
kW 7,5 (4,5+3)
mm 530 x 650 x 4 pos.

V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 23,1

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – MCD 120 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF – GRC 2/1GN – KRV + KRG.

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano estampado en una pieza única de cierre hermético. Placas de hierro fundido con termostato de seguridad y selector de 6 posiciones que activa 6 diferentes zonas concéntricas de potencia. Indicadores luminosos de control de la tensión y trabajo. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície moldada de peça única estanque. Placas de ferro fundido com termostato de segurança e selector de 6 posições que activa 6 zonas diversas concêntricas de potência. Luzes de controlo da tensão e da activação. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płazczyzna wykonana z jednego odlewu, szczelna. Płyty z żeliwa, z termostatem awaryjnym i 6-ścio pozycyjnym przełącznikiem awaryjnym uruchamiającym 6 różnych koncentrycznych stref mocy. Lampki kontrolne napięcia i pracy. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy prowadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

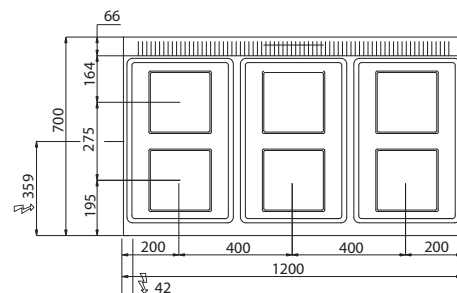
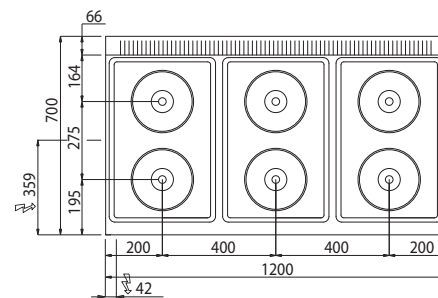
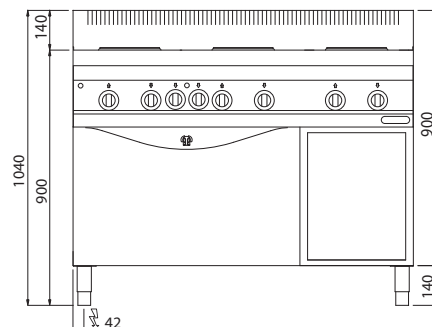
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная герметичная поверхность. Чугунные конфорки с защитным терmostatom и переключателем на 6 положений, включающим 6 различных концентрических зон мощности. Индикаторы контроля напряжения и работы. Статическая электропечь полностью из нержавеющей стали с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией саламандрa в верхней части и терmostат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

Econexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 400 - 415 3N ~

kW 23,1

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment



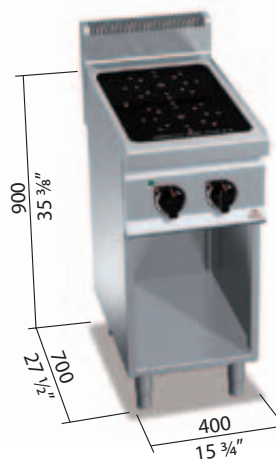
n.	2
∅ mm	230
kW	3,5



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 7


ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - KRF.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación de la temperatura por medio de potenciómetro. Indicador digital que señala en el plano, de modo inmediato, el nivel de potencia programado, de 1 a 9. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da temperatura mediante potenciómetro. Indicador digital que indica na superfície, de maneira imediata, o nível de potência programado, de 1 a 9. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 de espessura 20/10. Péis reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płazczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płazczyzny gotującej. Regulacja temperatury za pomocą potencjometru. Cyfrowy wskaźnik ukazujący natychmiast poziom ustalonej mocy, w zakresie od 1 do 9. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

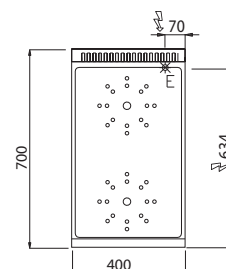
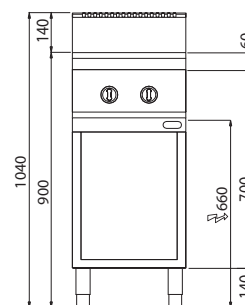
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка температуры с помощью потенциометра. Цифровой индикатор, немедленно показывающий на панели установленную мощность от 1 до 9. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

E

 conexión eléctrica - conexão eléctrica
 podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 400 - 415 3N ~

kW 7





n.	4
∅ mm	230
kW	3,5



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 14



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - MCD 80 - KRF.

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación de la temperatura por medio de potenciómetro. Indicador digital que señala en el plano, de modo inmediato, el nivel de potencia programado, de 1 a 9. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da temperatura mediante potenciómetro. Indicador digital que indica na superfície, de maneira imediata, o nível de potência programado, de 1 a 9. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 de espessura 20/10. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaczyszyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płaczyszyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaczyszyny gotującej. Regulacja temperatury za pomocą potencjometru. Cyfrowy wskaźnik ukazujący natychmiast poziom ustalonej mocy, w zakresie od 1 do 9. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

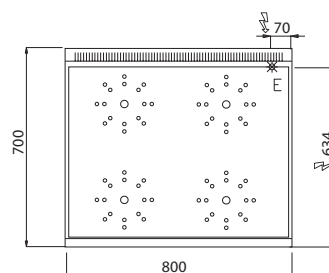
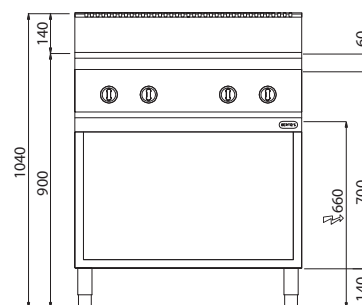
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка температуры с помощью потенциометра. Цифровой индикатор, немедленно показывающий на панели установленную мощность от 1 до 9. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

E

conexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 400 - 415 3N ~

kW 14





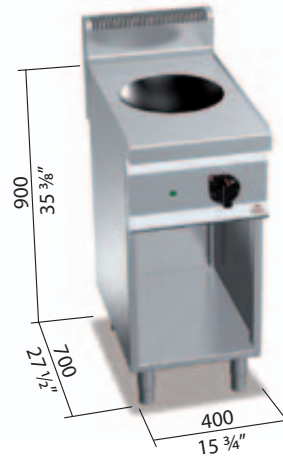
n.	1
∅ mm	230
kW	3,5



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 3,5


ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - MCD - KRF.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Wok de vitrocerámica con espesor 6 mm. Máximo ahorro energético pues el calentamiento de la zona de cocción se activa solo cuando la olla se encuentra en contacto directo con la superficie. La zona de calentamiento se autorregula según el diámetro de la olla. Interrupción automática inmediata en el momento en el que la olla se retira del plano. Regulación de la temperatura por medio de potenciómetro. Indicador digital que señala en el plano, de modo inmediato, el nivel de potencia programado, de 1 a 9. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Wok de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Máxima poupança energética, pois o aquecimento da zona de cozedura é accionado apenas quando a panela está a contacto directo com a superfície. A zona de aquecimento é regulada automaticamente conforme o diâmetro da panela. Interrupção automática imediata quando a panela é retirada da superfície. Regulação da temperatura mediante potenciómetro. Indicador digital que indica na superfície, de maneira imediata, o nível de potência programado, de 1 a 9. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 de espessura 20/10. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Wok z tworzywa szklano-ceramicznego o grubości 6 mm. Maksymalna oszczędność energii zapewniona przez fakt, iż podgrzewanie strefy gotującej rozpoczyna się wyłącznie kiedy garnek znajduje się w bezpośrednim kontakcie z powierzchnią. Strefa podgrzewania reguluje się automatycznie na podstawie średnicy garnka. Podgrzewanie jest natychmiast przerywane automatycznie w momencie usunięcia garnka z płaszczyny gotującej. Regulacja temperatury za pomocą potencjometru. Cyfrowy wskaźnik ukazujący natychmiast poziom ustalonej mocy, w zakresie od 1 do 9. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

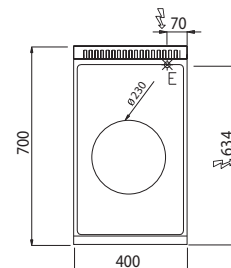
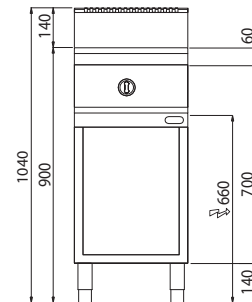
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Котел из стеклокерамики толщиной 6 мм. Максимальная экономия энергии благодаря тому, что разогрев зоны приготовления пищи происходит только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью. Зона разогрева самостоятельно регулируется в зависимости от диаметра посуды. При снятии посуды с поверхности немедленно происходит автоматическое выключение. Регулировка температуры с помощью потенциометра. Цифровой индикатор, немедленно показывающий на панели установленную мощность от 1 до 9. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

E

 conexión eléctrica - conexão eléctrica
 podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 400 - 415 3N ~

kW 3,5



Mod. E7P2B/VTR

Cod. 18730000

Mod. E7P2M/VTR

Cod. 18731500

**Macros 700****INFRARED**

n.	2
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)

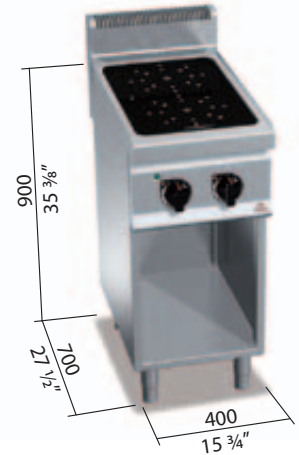
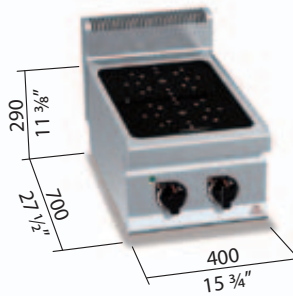


V 400 - 415 3N ~



TOT.

kW 5

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para o modelo com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500°C) calientan por irradiación el plano de cocción. Circuito de calentamiento de zona circular: diámetro interno de 160 mm y posibilidad de extender en cada zona el diámetro de irradiación a 230 mm, con regulación de la temperatura hasta 2,5 kW. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residual hasta 60°C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500°C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. Circuito de aquecimento a zona circular: diâmetro interno de 160 mm e possibilidade de aumentar em cada zona o diâmetro de irradiação a 230 mm, com regulação da temperatura até 2,5 kW. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60°C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Pés reguláveis.

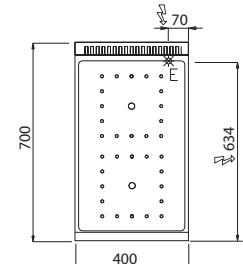
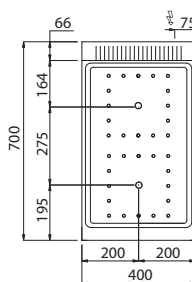
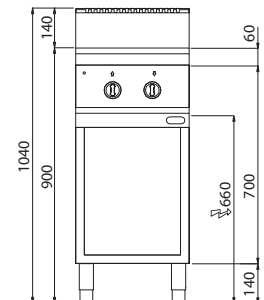
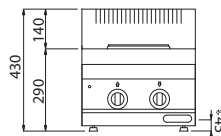
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyzna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500°C) i, promieniując, podgrzewają blaszkę gotującą. Kolisty obieg podgrzewający, o średnicy wewnętrznej 160 mm, z możliwością zwiększenia średnicy promieniowania do 230 mm, z regulacją temperatury do 2,5 kW. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60°C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм. ТЭНы, способные достигать высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную панель. Контур разогрева в круговой зоне: внутренний диаметр 160 мм с возможностью продлить диаметр излучения в любую зону до 230 мм, регулируя температуру до 2,5 кВт. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру до достижения 60°C, чтобы обеспечить безопасность оператора. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 5
---	--	------------------	------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7P4B/VTR

Cod. 18732000

Mod. E7P4M/VTR

Cod. 18732500

**Macros 700****INFRARED**

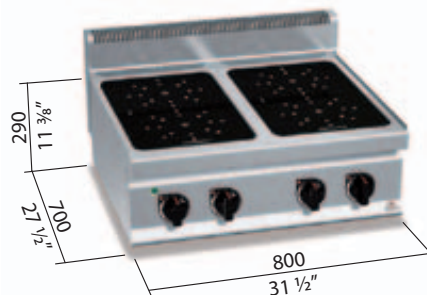
n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 10

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para o modelo com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500°C) calientan por irradiación el plano de cocción. Circuito de calentamiento a zona circular: diámetro interno de 160 mm y posibilidad de extender en cada zona el diámetro de irradiación a 230 mm, con regulación de la temperatura hasta 2,5 kW. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residuo hasta 60°C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500°C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. Circuito de aquecimento a zona circular: diâmetro interno de 160 mm e possibilidade de aumentar em cada zona o diâmetro de irradiação a 230 mm, com regulação da temperatura até 2,5 kW. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60°C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Pés reguláveis.

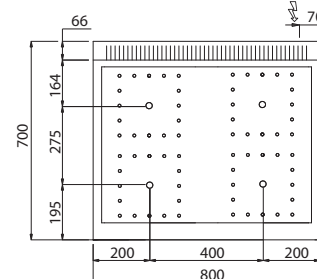
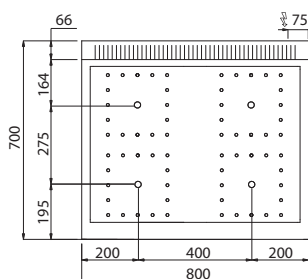
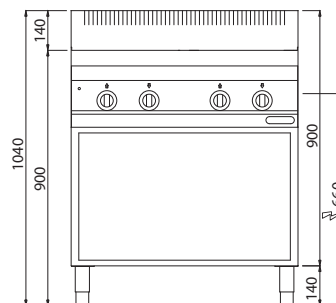
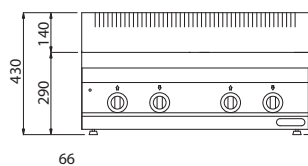
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna z tworzywa szkłano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500°C) i, promieniując, podgrzewają plaszczynę gotującą. Kolisty obieg podgrzewający, o średnicy wewnętrznej 160 mm, z możliwością zwiększenia średnicy promieniowania do 230 mm, z regulacją temperatury do 2,5 kW. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60°C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм ТЭНы, способные достигать высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную панель. Контур разогрева в круговой зоне: внутренний диаметр 160 мм с возможностью продлить диаметр излучения в любую зону до 230 мм, регулируя температуру до 2,5 кВт. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру до достижения 60°C, чтобы обеспечить безопасность оператора. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 10
----------	--	------------------	--------------





n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.

TOT. kW 3,5



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 13,5



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJAJE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 - MCD - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500°C) calientan por irradiación el plano de cocción. Circuito de calentamiento de zona circular. diámetro interno de 160 mm y posibilidad de extender en cada zona el diámetro de irradiación a 230 mm, con regulación de la temperatura hasta 2,5 kW. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residuo hasta 60°C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no. 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500°C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. Circuito de aquecimento a zona circular: diâmetro interno de 160 mm e possibilidade de aumentar em cada zona o diâmetro de irradiação a 230 mm, com regulação da temperatura até 2,5 kW. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60°C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Forno eléctrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Plaszczyna z tworzywa szklano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500°C) i, promieniując, podgrzewają plaszczynę gotującą. Kolisty obieg podgrzewający, o średnicy wewnętrznej 160 mm, z możliwością zwiększenia średnicy promieniowania do 230 mm, z regulacją temperatury do 2,5 kW. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie garnków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60°C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwekcyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

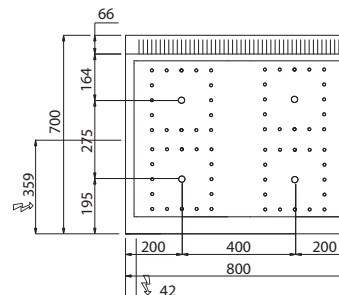
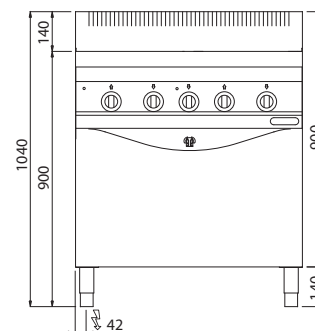
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм ТЭНы, способные достигать высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную панель. Контур разогрева в круговой зоне: внутренний диаметр 160 мм с возможностью продлить диаметр излучения в любую зону до 230 мм, регулируя температуру до 2,5 кВт. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру до достижения 60°C, чтобы обеспечить безопасность оператора. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Электрическая конвекционная печь полностью из нержавеющей стали с направляющими 3 уровней для решеток/ противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

E

conexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 400 - 415 3N ~

kW 13,5

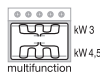


3 year guarantee





n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,5 (4,5+3)



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW	17,5
---------	------



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АККСЕСУАРЫ
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 2/1GN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Plano de vitrocerámica con espesor 6 mm. Resistencias eléctricas capaces de alcanzar altas temperaturas (500°C) calientan por irradiación el plano de cocción. Circuito de calentamiento de zona circular, diámetro interno de 160 mm y posibilidad de extender en cada zona el diámetro de irradiación a 230 mm, con regulación de la temperatura hasta 2,5 kW. Las zonas están señaladas por serigrafías que permiten un correcto posicionamiento de las ollas. Después del apagado de cada zona, un indicador luminoso señala el calor residuo hasta 60°C, para proteger la seguridad del operador. Manija de alta resistencia de acero AISI 304 de espesor 20/10. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Placa de vitrocerâmica 6 mm de espessura. Resistências elétricas capazes de alcançar altas temperaturas (500°C) aquecendo mediante irradiação a placa de cozedura. Circuito de aquecimento a zona circular: diâmetro interno de 160 mm e possibilidade de aumentar em cada zona o diâmetro de irradiação a 230 mm, com regulação da temperatura até 2,5 kW. As zonas são demarcadas mediante serigrafias, para permitir um correcto posicionamento das panelas. Depois de apagar cada zona, uma luz piloto indica o calor residual até 60°C, para garantir a segurança do operador. Puxador de alta resistência de aço AISI 304 e espessura 20/10. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

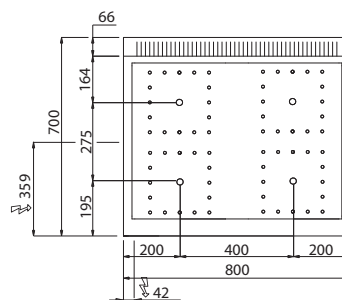
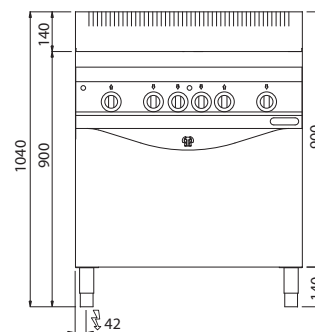
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Płaszczyzna z tworzywa szkłano-ceramicznego, o grubości 6 mm. Rezystancje elektryczne osiągają wysokie temperatury (500°C) i, promieniując, podgrzewają płaszczyznę gotującą. Kolisty obieg podgrzewający, o średnicy wewnętrznej 160 mm, z możliwością zwiększenia średnicy promieniowania do 230 mm, z regulacją temperatury do 2,5 kW. Odpowiednie oznakowanie stref umożliwia poprawne umiejscowienie gamków. Po wyłączeniu jeden ze stref, lampka kontrolna sygnalizuje pozostałe ciepło do 60°C, zapewniając bezpieczeństwo operatorowi. Uchwyt o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304, o grubości 20/10. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy przewodnik dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek wykonany ze stali AISI 304 o wysokiej odporności i grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Панель из стеклокерамики толщиной 6 мм ТЭНы, способные достигать высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную панель. Контур разогрева в круговой зоне: внутренний диаметр 160 мм с возможностью продлить диаметр излучения в любую зону до 230 мм, регулируя температуру до 2,5 кВт. Обозначенные специальной трафаретной печатью зоны позволяют правильно расположить посуду. После выключения каждой отдельной зоны индикатор обозначает остаточную температуру до достижения 60°C, чтобы обеспечить безопасность оператора. Ручка из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Статическая электрочувствительная печь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней 2/1GN. Гриль с функцией саламандра в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованные дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 17,5
---	--	------------------	---------



Mod. E7TPB

Cod. 18880000

Mod. E7TPM

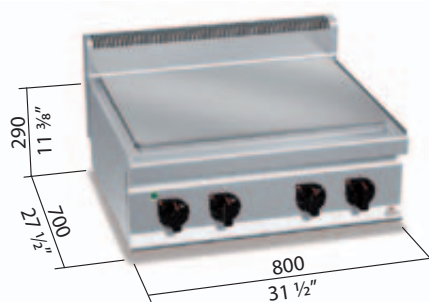
Cod. 18880200

Macros 700Zone 4
kW 2,25

TOT. kW 9



V 400 - 415 3N ~

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - MCD 80 - KRF.

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldada espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей с подвижным столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Superficie en especial acero de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de reguladores de energía. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

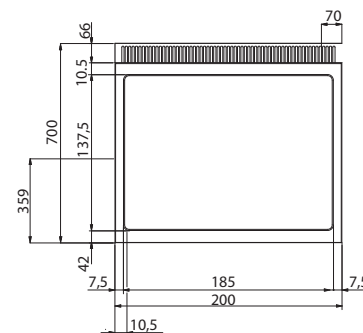
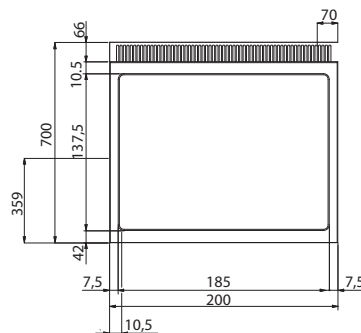
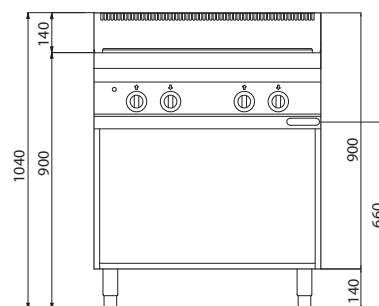
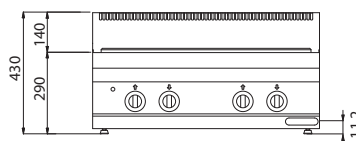
Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície de aço especial de altas espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências eléctricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante reguladores de energia. Luz eléctrica de funcionamento. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą regulatorów energii. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включаемыми с помощью регуляторов энергии. Электрический индикатор функционирования. Регулируемые ножки (мобильная версия).

E conexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение V 400 - 415 3N ~ kW 9**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment



Zone	4
kW	2,25



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3,5



TOT. kW	12,5
---------	------



V	400 - 415 3N ~
---	----------------



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 1/1 GN - GRC 60/40.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Superficie en especial acero de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de reguladores de energía. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento. Horno eléctrico por convección, enteramente de acero inoxidable con soportes de 3 niveles para parrillas/fuentes 1/1GN. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências elétricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante reguladores de energia. Luz elétrica de funcionamento. Forno elétrico a convecção, realizado inteiramente com aço inox, com 3 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 1/1GN. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

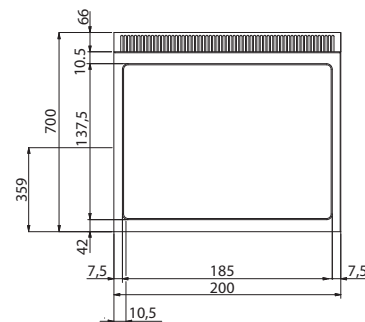
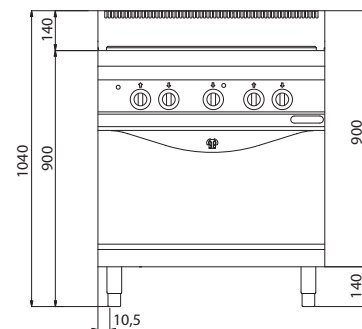
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE


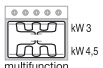


Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą regulatorów energii. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania. Piekarnik elektryczny z ogrzewaniem konwekcyjnym, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, z 3 poziomami prowadnic dla rusztu/ blach piekarnika 1/1GN. Lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji, wykonany ze stali AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включаемыми с помощью регуляторов энергии. Электрический индикатор функционирования. Конвекционная электрорешетка, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 3 уровней для решеток/противней 1/1GN. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противоопрокидывающаяся решетка печи.

E	conexión eléctrica - conexão elétrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 12,5
---	---	------------------	---------



	Zone	4
	kW	2,25
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT. kW	16,5
	V	400 - 415 3N ~



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – KRF – GRC 2/1 GN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Superficie de acero especial de alto espesor con 4 zonas de cocción independientes. Calentamiento por medio de resistencias eléctricas de filamento, fijadas debajo de la placa y se pueden activar por medio de reguladores de energía. Indicador luminoso eléctrico de funcionamiento. Horno eléctrico estático, enteramente de acero INOXIDABLE con soportes de 4 niveles para parrillas/fuentes 2/1GN. Grill con función salamandra en la parte superior y termostato que permite una cuidadosa regulación de la temperatura de 50° a 270° C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de la temperatura. Puerta y contrapuerta estampadas de acero INOXIDABLE AISI 304. Manija de la puerta de alta resistencia de acero AISI 304 en espesor 20/10. Pies regulables. Estándar: no 1 parrilla de horno antivuelco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis frontais de aço inox AISI 304. Superfície de aço especial de alta espessura, com 4 zonas de cozedura independentes. Aquecimento mediante resistências eléctricas com filamento, fixadas sob a placa e accionadas mediante reguladores de energia. Luz eléctrica de funcionamento. Forno eléctrico estático, realizado inteiramente com aço INOX, com 4 níveis de suporte para grelhas/assadeiras 2/1GN. Grill com função salamandra na parte superior e termostato que permite uma regulação precisa da temperatura, entre 50° e 270° C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Porta e contra-porta moldadas de aço INOX AISI 304. Puxador da porta de alta resistência de aço AISI 304 com espessura 20/10. Pés reguláveis. Padrão: n. 1 grelha do forno anti-basculamento.

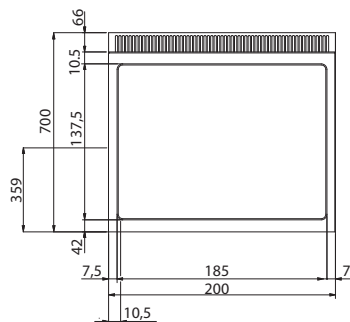
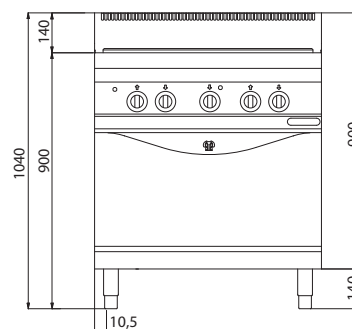
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Powierzchnia wykonana ze specjalnej stali o dużej grubości, z 4 niezależnymi strefami gotującymi. Podgrzewanie za pomocą rezystancji elektrycznych, umieszczonych pod płytą i uruchamianych za pomocą regulatorów energii. Elektryczna lampka kontrolna funkcjonowania. Statyczny piekarnik elektryczny, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX, 4 poziomy przewadnic dla rusztu/blach piekarnika 2/1GN. Grill z funkcją salamandra w górnej części oraz termostat umożliwiający dokładną regulację temperatury w zakresie od 50° do 270° C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Drzwiczki oraz ich część wewnętrzna odlane ze stali nierdzewnej INOX AISI 304. Uchwyt drzwiczek o wysokiej rezystancji wykonany ze stali AISI 304 o grubości 20/10. Nóżki nastawne. Standard: nr 1 ruszt zapobiegający przechyłom.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность из специальной стали большой толщины с 4 независимыми варочными зонами. Разогрев осуществляется спиральными ТЭНами, закрепленными под пластиной и включаемыми с помощью регуляторов энергии. Электрический индикатор функционирования. Статическая электropечь, полностью из нержавеющей стали, с направляющими 4 уровней для решеток/противней. Гриль с функцией salamandra в верхней части и термостат, позволяющий выполнять точное регулирование температуры от 50° до 270° C. Линейный индикатор и индикатор достижения нужной температуры. Штампованная дверь и контрдверь из нержавеющей стали AISI 304. Ручка двери из высокопрочной стали AISI 304 толщиной 20/10. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 противопокидывающаяся решетка печи.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 16,5
---	--	------------------	---------





Lt 55



Ø mm 400



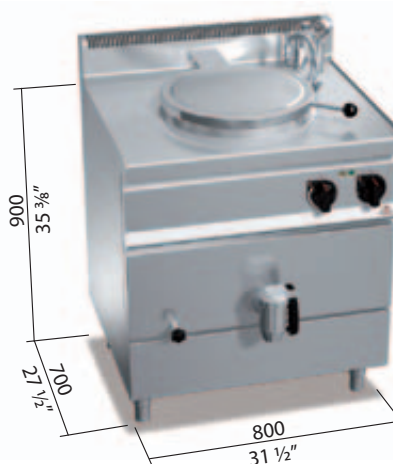
mm 470



TOT. kW 9



V 400 - 415 3N ~



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 - MCD 80 - KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Cámara con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304, fondo espesor 20/10, paredes espesor 15/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por medio de resistencias equipadas con termostato de seguridad. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de una pulgada y meda de latón cromado con manija atérmica. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Erogación de potencia regulada por un conmutador de 3 posiciones. Mando separado para la regulación de la temperatura. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Parede dupla com fundos e paredes de aço inox AISI 304, espessura do fundo 20/10, espessura das paredes 15/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante resistências equipadas com termostato de segurança. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atérmica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Distribuição de potência regulada mediante um comutador com 3 posições. Comando separado para a regulação da temperatura. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Pés reguláveis.

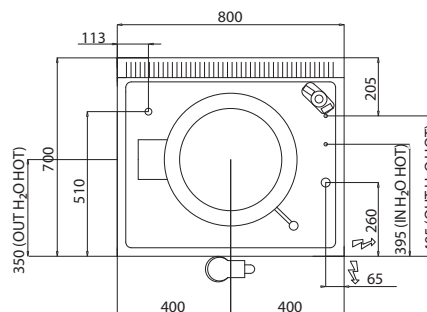
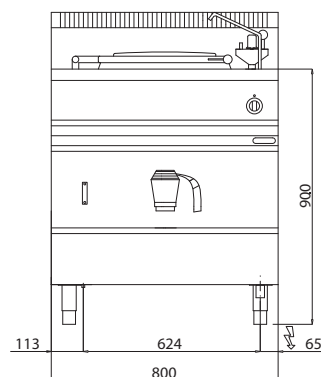
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Płasczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny poprzez rezystancje wyposażone w termostat awaryjny. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Pokrętko rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Dostarczana moc regulowana za pomocą komutatora o 3 pozycjach. Oddzielne polecenie regulacji temperatury. Lampka kontrolna zasilania i osiągniętej temperatury. Nóżki nastawne.

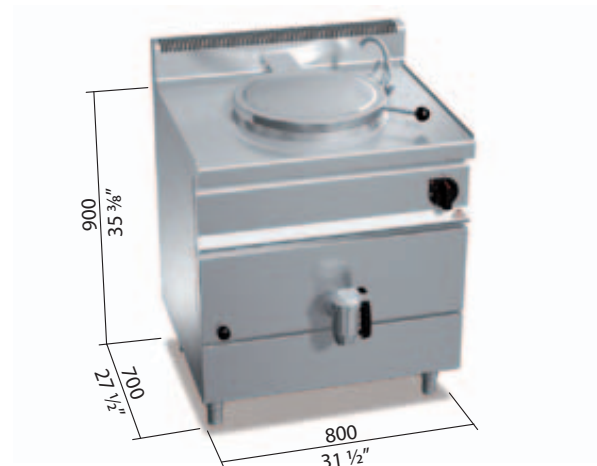
ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, толстые стенки 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара под давлением (0,5 бар), создаваемого внутри воздушного промежутка с помощью ТЭНов, оснащенных предохранительным термостатом. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 1½ дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулируемая подача мощности с коммутатором на 3 позиции. Отдельный привод регулировки температуры. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 9
---	--	------------------	------



	Lt	55
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
	kcal/h	13.330
TOT.	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,21
	G20	m ³ /h 1,64
	G25	m ³ /h 1,92



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ
CG7 – MCD 80 – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo directo, generado por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente. Grifo de descarga de una pulgada y media de latón cromado con manija atérmica. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozedura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo directo, gerado mediante queimadores tubulares de aço inox com combustão otimizada, válvula de segurança de termopar e chama piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente. Torneira de descarga de uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atérmica. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Pés reguláveis.

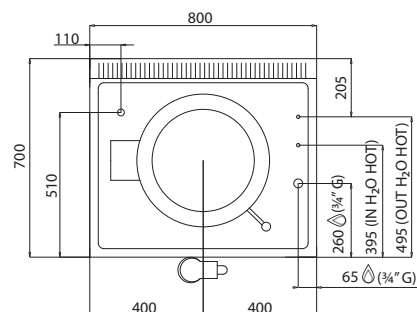
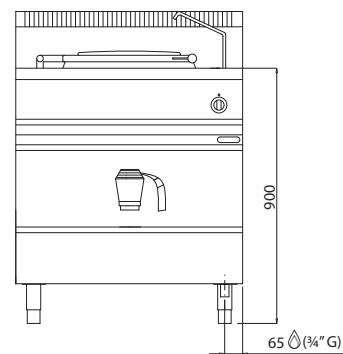
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Podgrzewanie bezpośrednie, generowane przez rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termoparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika. Pokręto rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Regulacja temperatury za pomocą pokręta z wartościami minimalną i maksymalną. Nóżki nastawne.

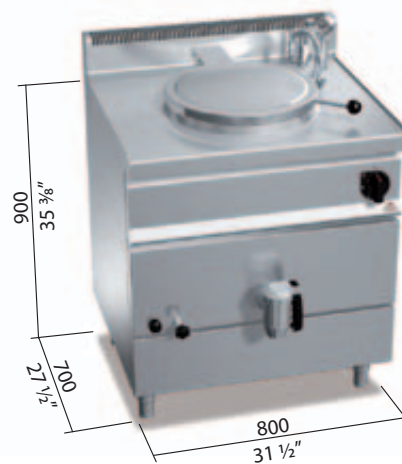
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Разогрев прямого типа, создаваемый трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенный термпарой, и защищенным пилотным огнем. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости. Сливной кран 1½ дюйма из хромированной латуни с ненагревающей ручкой. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Регулируемые ножки.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 15,5
----------	---	-------------------	----------------



	Lt	55
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
	kcal/h	13.330
TOT.	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,21
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,92



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – KRF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Recipiente de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor 20/10. Calentamiento de tipo indirecto con vapor de baja presión (0,5 bar), generado en el interior de la cámara por quemadores tubulares de acero inoxidable por combustión optimizada, con válvula de seguridad de termpar y llama piloto protegida. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Grifos de recarga de agua caliente y fría colocados en el plano de trabajo con boquilla distribuidora articulada para el llenado y el lavado del recipiente y de la cámara. Grifo de descarga de una pulgada y meda de latón cromado con manija atérmica. Manómetro mecánico con indicador de presión de la cámara. Regulación de la temperatura por medio de grifo con mínimo y máximo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Recipiente de cozadura de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, fundo de aço inox AISI 316 com espessura 20/10. Aquecimento de tipo indirecto, com vapor a baixa pressão (0,5 bar), gerado no interior da parede dupla mediante queimadores tubulares de aço inox com combustão optimizada, válvula de segurança de termpar e chama piloto protegida. Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Torneiras de abastecimento de água quente e fria, colocadas na superfície de trabalho com bico distribuidor articulado para abastecer e lavar o recipiente e a parede dupla. Torneira de descarga de uma polegada e meia, de latão cromado, com pega atérmica. Manómetro mecânico com indicador da pressão na parede dupla. Regulação da temperatura mediante torneira com mínimo e máximo. Pés reguláveis.

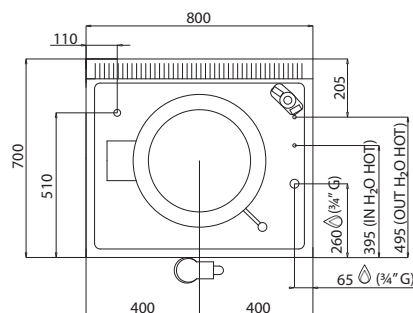
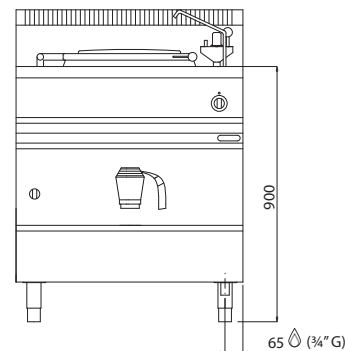
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE







Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny rurowe palniki o optymalnym spalaniu, wyposażone w zawór awaryjny z termparą i osłonięty płomień pilotujący. Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Pokręta ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczynie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Pokręto rozładunku, półtoracalowe, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Regulacja temperatury za pomocą pokręta z wartością minimalną i maksymalną. Nóżki nastawne.

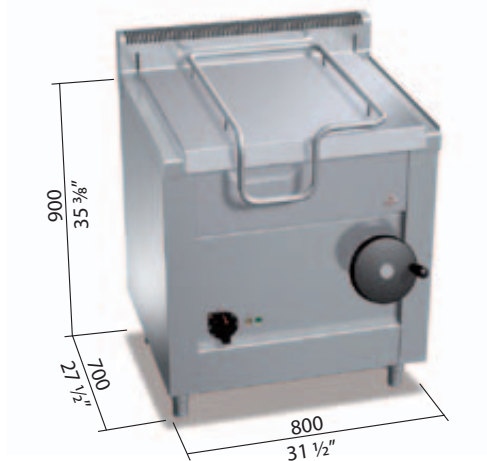
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI 316 толщиной 20/10. Воздушный промежуток между дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, толстые стенки 15/10. Разогрев непрямого типа с помощью пара под давлением (0,5 бар), создаваемого внутри воздушного промежутка трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, с предохранительным клапаном, оснащенным термпарой, и защищенным пилотным огнем. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Краны залива холодной и горячей воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным впускным носиком, предназначенные для заполнения и промывки емкости и воздушного промежутка. Сливной кран 1½ дюйма из хромированной латуни с ненагревающейся ручкой. Механический манометр с индикатором давления внутри воздушного промежутка. Регулировка температуры с помощью крана с минимальным и максимальным положением. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 15,5**



	Lt	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	Cm ²	2.750
	TOT. kW	9
	V	400 - 415 3N ~
	W/cm ²	3,3



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Tapa con sistema de recogida condensación, fijada en bisagra autoequilibrada. Tanque de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, basculante manualmente hasta 80°, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo del tanque de acero espesor 10 mm, soldado externamente, para una mayor conductibilidad térmica. Calentamiento uniforme por medio de resistencias colocadas en contacto directo con el fondo. Erogación de la potencia por medio de termostato e interruptor (100°C – 300°C). Termostato de seguridad de rearme manual, indicadores de tensión y trabajo. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Tampa com sistema de recolha da condensação, fixada sobre dobradiças auto-ajustáveis. Cuba de cozedura com base e paredes de aço inox AISI 304, com basculamento manual até 80°, acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas arredondadas. Fundo da cuba de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente para garantir uma maior condutibilidade térmica. Aquecimento uniforme mediante resistências colocadas a contacto directo com o fundo. Distribuição da potência mediante termostato e interruptor (100°C – 300°C). Termostato de segurança com accionamento manual, indicadores de tensão e de operação. Pés reguláveis.

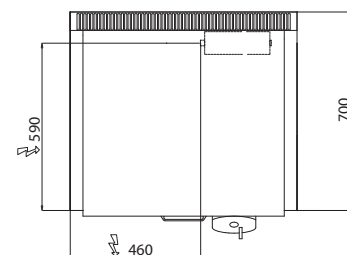
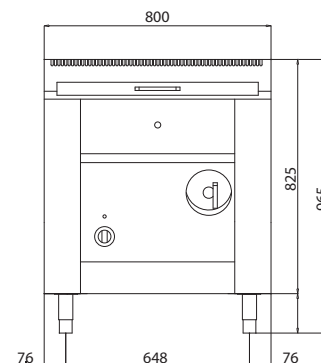
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Pokrywa z systemem zbierania kondensatu, zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie. Zbiornik gotujący z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z ręcznym przechyłem do 80°, pokryty mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz w celu zapewnienia lepszej przewodności cieplnej. Jednolite podgrzewanie zapewnione dzięki palnikom mającym bezpośredni kontakt z dnem. Moc dostarczana za pomocą termostatu i przełącznika (100°C – 300°C). Termostat awaryjny uzbrajany ręcznie, wskaźniki napięcia i pracy. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крышка с системой сбора конденсата, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304, опрокидывающаяся вручную до 80°, с противоприлипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 10 мм с наружной сваркой для лучшей теплопроводности. Однородный разогрев с помощью горелок с прямым контактом со дном. Выработка мощности с помощью термостата и переключателя (100°C – 300°C). Предохранительный термостат с ручным повторным включением, индикаторы напряжения и работы. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 9
---	--	------------------	------





Lt 60



mm 575 x 475 x 200 h



Cm² 2.750



W/cm² 5,3



kW 14,5

kcal/h 12.470



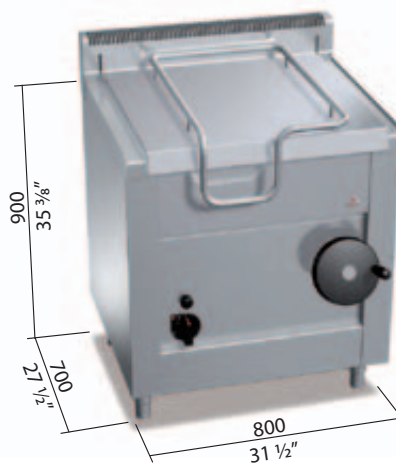
Btu/h 49.474



G30/G31 kg/h 1,13

G20 m³/h 1,53

G25 m³/h 1,79

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**
CG7 – MCD 80 – KRF.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Tapa fijada en bisagra autoequilibrada. Tanque de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, basculante manualmente hasta 80°, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo del tanque de acero espesor 10 mm, soldado externamente para garantizar una mayor conductibilidad térmica. Calentamiento uniforme por medio de quemadores de contacto directo con el fondo. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona y quemador piloto. Ideal para cocciones con salsas. Válvula termostática para la regulación lineal de la temperatura de 100 a 300°C aproximadamente por medio de manija de 7 posiciones. Seguridad termoelectrónica. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Tampa fixada sobre dobradiça com auto-ajustáveis. Cuba de cozedura com base e paredes de aço inox AISI 304, com basculamento manual até 80°, acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas arredondadas. Fundo da cuba de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente para garantir uma maior condutibilidade térmica. Aquecimento uniforme mediante queimadores a contacto directo com o fundo. Activação piezoelétrica com protecção de silicone e queimador piloto. Ideal para cozeduras húmidas. Válvula termostática para a regulação linear da temperatura, de 100 a 300°C aproximadamente, mediante comando com 7 posições. Segurança termoelectrónica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie. Zbiornik gotujący z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z ręcznym przechyłem do 80°, pokryty mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z zaokrąglonymi kątami. Dno zbiornika wykonane ze stali o grubości 10 mm, przyspawane z zewnątrz w celu zapewnienia lepszej przewodności cieplnej. Jednolite podgrzewanie zapewnione dzięki palnikom mającym bezpośredni kontakt z dnem. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną i palnikiem pilotującym.. Doskonały dla gotowania potraw duszonych. Termostatyczny zawór do liniowej regulacji temperatury z zakresu od 100 do około 300°C., dzięki pokrętle z 7-ioma pozycjami. Osłona termoelektryczna. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

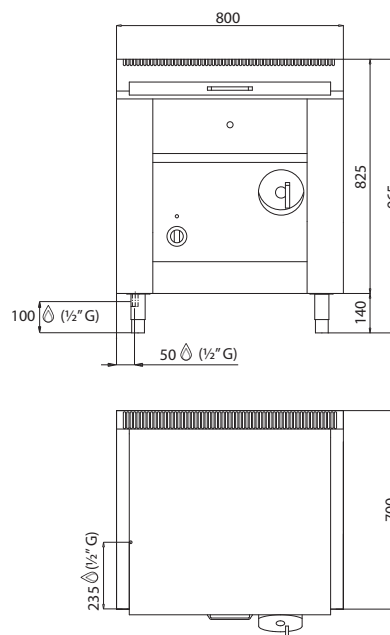
Крышка, закрепленная на самовыравнивающемся шарнире. Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304, опрокидывающаяся вручную до 80°, с противоприлипающим покрытием из керамических микрочастиц и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 10 мм с наружной сваркой для лучшей теплопроводности. Однородный разогрев с помощью горелок с прямым контактом со дном. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона и пилотная горелка. Идеальна для влажных методов приготовления пищи. Термостатический клапан для линейной регулировки температуры приблизительно от 100 до 300°C с помощью ручки с 7 положениями. Термoelectpическая безопасность. Регулируемые ножки.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

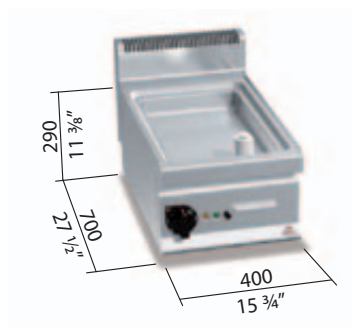
R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 14,5





	Lt	8
	mm	305 x 505 x 50 h
	Cm ²	1,540
	TOT. kW	4
	V	400 - 415 3N ~
	W/cm ²	2,6



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ CG7.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plancha de cocción eléctrica multifunción de banco con tanque simple. Ideal para guisar, rehogar y cocer a la plancha. Tanque completamente redondeado con tratamiento antiadherente. Cajón de recogida de salsas. Indicador de nivel en el tanque, volumen del tanque 11 L., capacidad útil 8 L. Gran orificio de descarga y desagüe. Regulación de la temperatura de 50° a 300°C. Indicador luminoso de funcionamiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Braseira eléctrica multifuncional de bancada com cuba simples. Ideal para guisar, refogar e cozinhar na chapa. Cuba completamente arredondada, com tratamento antiaderente. Caixa para recolher molhos. Indicador de nível na cuba; volume da cuba 11 l, capacidade útil 8 l. Grande abertura de descarga e extravasação. Regulação da temperatura, de 50° a 300°C. Luz de funcionamento. Pés reguláveis.

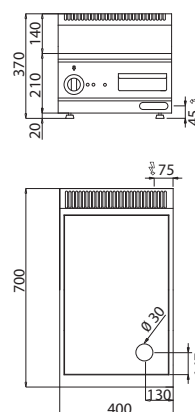
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Wielofunkcyjna nastawna patelnia elektryczna z pojedynczym zbiornikiem. Idealna dla duszenia, podsmażania, grillowania na płycie. Zbiornik całkowicie zaokrąglony, wykończony powierzchnią zapobiegającą przyleganiu potraw. Pojemnik zbierający sosy. Wskaźnik poziomu wypełnienia zbiornika; pojemność zbiornika 11 l, pojemność użytkowa 8 l. Duży otwór odpływowy w razie przepełnienia. Regulacja temperatury w zakresie od 50° do 300°C. Lampka kontrolna. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

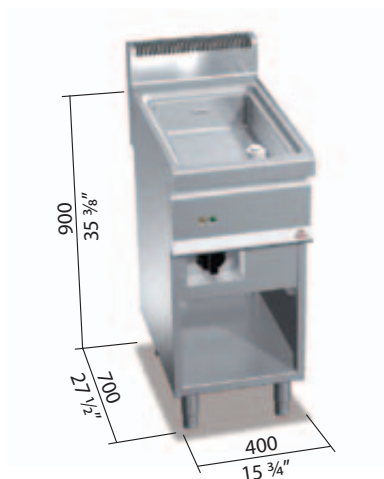
Многофункциональная настольная электрическая опрокидывающаяся сковорода с одинарной емкостью. Идеально подходит для тушения, запекания, жарки «алла пьастра» (на гриле). Емкость полностью округлена и имеет противоприлипающую обработку. Резервуар сбора соусов. Индикатор уровня в емкости; объем емкости 11 л, полезный объем 8 л. Большое сливное отверстие и устройство слива при переполнении. Регулировка температуры от 50° до 300°C. Индикатор функционирования. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 4
---	--	------------------	------





	Lt	11
	mm	305 x 505 x 70 h
	Cm ² vasca	cm ² 1,540
	TOT. kW	4
	V	400 - 415 3N ~
	W/cm ²	2,6

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - KRF.

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plancha de cocción eléctrica multifunción con tanque simple. Ideal para guisar, rehogar y cocer a la plancha. Tanque completamente redondeado con tratamiento antiadherente. Grande orificio de descarga en recipiente para la recogida de salsas y desagüe en el tanque. Indicador de nivel en el tanque: Volumen del tanque 18 L., capacidad útil 11 L. Regulación de la temperatura de 50° a 300°C. Indicador luminoso de funcionamiento. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Braseira eléctrica multifuncional com cuba simples. Ideal para guisar, refogar e cozinhar na chapa. Cuba completamente arredondada, com tratamento antiaderente. Grande abertura de descarga e recipiente para recolher molhos e extravasação da cuba. Indicador de nível na cuba: Volume da cuba 18 l, capacidade útil 11 l. Regulação da temperatura, de 50° a 300°C. Luz de funcionamento. Pés reguláveis.

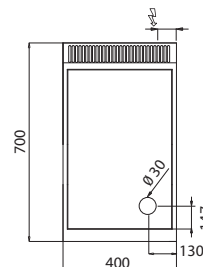
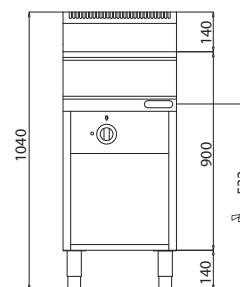
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Wielofunkcyjna nastawna patelnia elektryczna z pojedynczym zbiornikiem. Idealna dla duszenia, podsmażania, grillowania na płycie. Zbiornik całkowicie zaokrąglony, wykończony powierzchnią zapobiegającą przyleganiu potraw. Duży otwór odpływowy na pojemniku zbierającym sosy oraz w razie przepięcia zbiornika. Wskaźnik poziomu wypełnienia zbiornika; pojemność zbiornika 18 l, pojemność użytkowa 11 l. Regulacja temperatury w zakresie od 50° do 300°C. Lampka kontrolna. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Многофункциональная электрическая опрокидывающаяся сковорода с одинарной емкостью. Идеально подходит для тушения, запекания, жарки «алла пьестра» (на гриле). Емкость полностью округлена и имеет противоприлипающую обработку. Большое сливное отверстие над резервуаром для сбора соусов и слив при переполнении в емкости. Индикатор уровня в емкости: объем емкости 18 л, полезный объем 11 л. Регулировка температуры от 50° до 300°C. Индикатор функционирования. Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 4
----------	--	------------------	-------------



Mod. G7FL4B

Cod. 18301000

Macros 700**Mod. G7FL4M**

Cod. 18301500

cm² 1.975 (mm 395x500)**KW** 6

kcal/h 5.160

TOT.

Btu/h 20.472



G30/G31 kg/h 0,47

G20 m³/h 0,63G25 m³/h 0,74**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero INOXIDABLE AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300°C. Placa LISA de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço INOX AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300°C. Chapa LISA de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

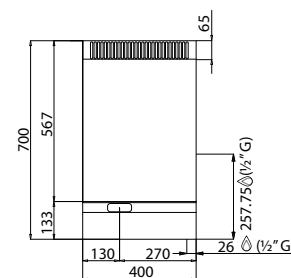
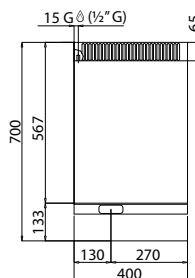
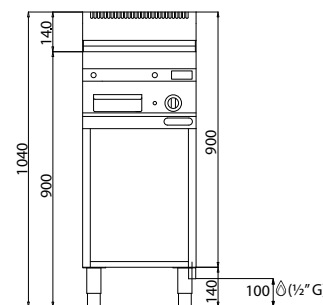
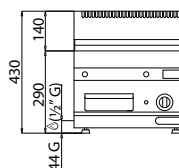
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300°C. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный терморпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300°C. Гладкая конфорка из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газозовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6**3 year guarantee**

Mod. G7FR4B

Cod. 18303000

Macros 700**Mod. G7FR4M**

Cod. 18303500

cm² 1.975 (mm 395x500)**KW** 6

kcal/h 5.160

TOT.

Btu/h 20.472



G30/G31 kg/h 0,47

G20 m³/h 0,63G25 m³/h 0,74**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPR – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300°C. Placa RANURADA de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300°C. Chapa ESTRIADA de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

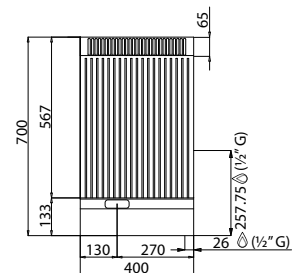
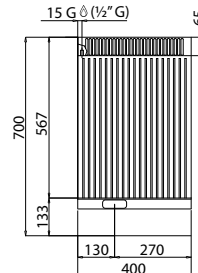
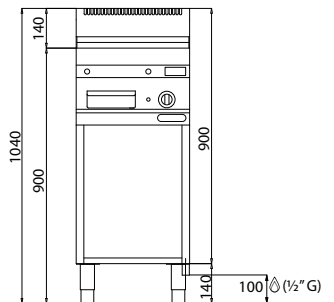
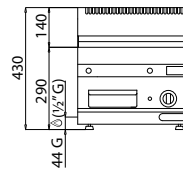
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300°C. ZEBROWANA płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300°C. РИФЛЕНАЯ конфорка из сатинированной стали с проволочной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 6

Mod. G7FL4B/CR

Cod. 18306100

Macros 700**Mod. G7FL4M/CR**

Cod. 18306600

cm² 1.975 (mm 395x500)**KW** 6

kcal/h 5.160

TOT.

Btu/h 20.472



G30/G31 kg/h 0,47

G20 m³/h 0,63G25 m³/h 0,74**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio de grifo con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima controlada dentro de los 280°C. Placa lisa con revestimiento de cromo duro, con protección de salpicaduras a nivel del borde, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280°C. Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de irradiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

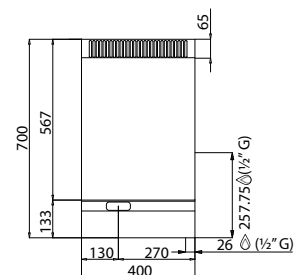
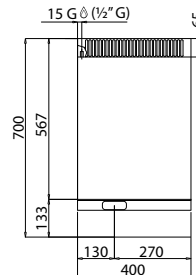
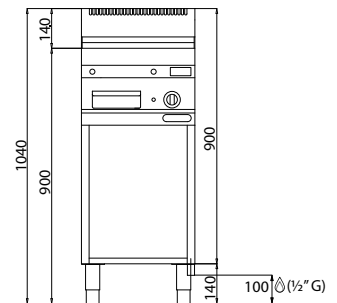
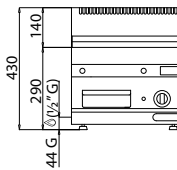
Plaszczyczna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280°C. Gładka płyta z obiciem z twardego chromu zapewniającą gładką, łatwą w czyszczeniu powierzchnię, z osłonami przeciwbryzgowymi, o niskim stopniu promieniowania cieplnego zapewniającą komfort operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная контролируемая температура до 300°C. Гладкая конфорка с облицовкой твердым хромом, проволоочной защитой от брызг, блестящей легко очищаемой поверхностью, низким уровнем излучения тепла, что обеспечивает больший комфорт оператору. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 6**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FL8B-2

Cod. 18302000

Mod. G7FL8M-2

Cod. 18302500

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

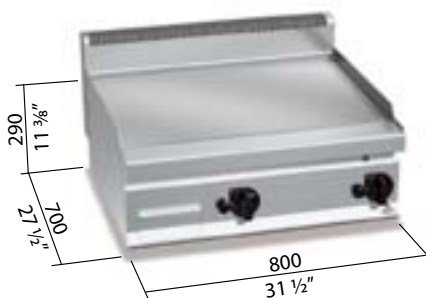
kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – TPTO – MDC80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300°C. Placa lisa de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300°C. Chapa lisa de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

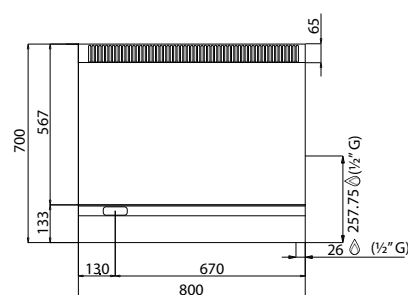
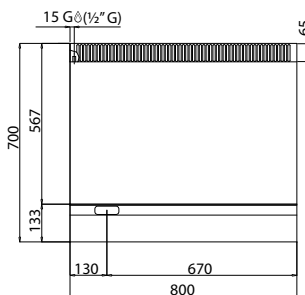
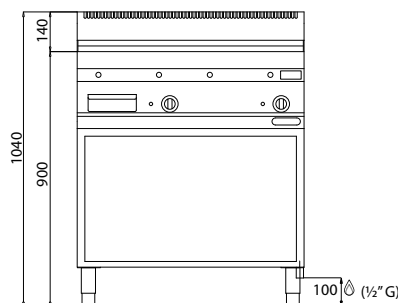
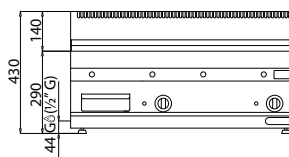
Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprzowanie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300°C. GŁADKA płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300°C. Гладкая конфорка из сатинированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и достижения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FR8B-2

Cod. 18304000

Mod. G7FR8M-2

Cod. 18304500

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJACE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPR – TPTO – MDC80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termpapar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima de más de 300°C. Placa RANURADA de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termpapar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Temperatura máxima acima de 300°C. Chapa ESTRIADA de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

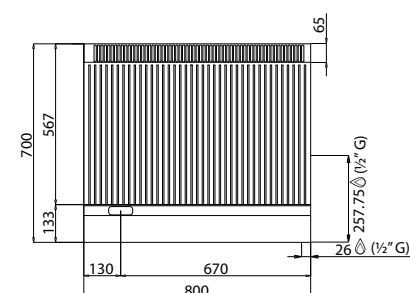
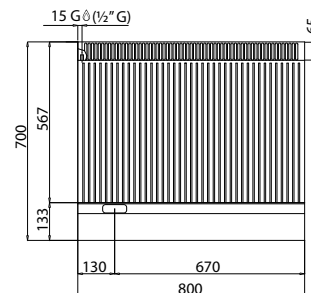
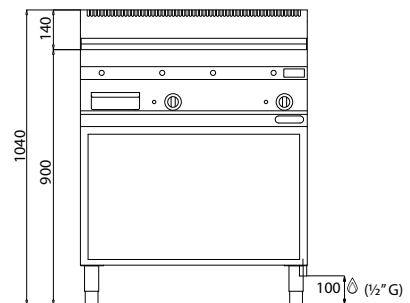
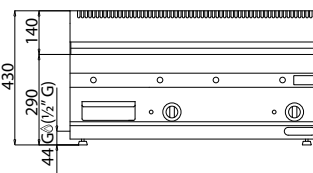
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300°C. ŻEBROWANA płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300°C. РИФЛЕНАЯ конфорка из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и достижения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 12

Mod. G7FM8B-2

Cod. 18305000

Mod. G7FM8M-2

Cod. 18305500

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJAJE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – SPR – TPTO – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Temperatura máxima de más de 300°C. Placa medio lisa y medio ranurada, de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima acima de 300°C. Chapa mista, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

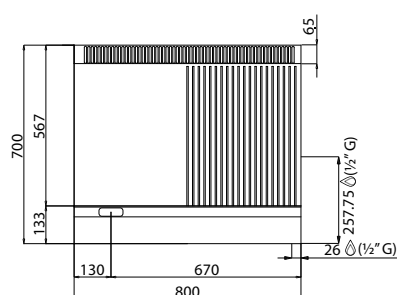
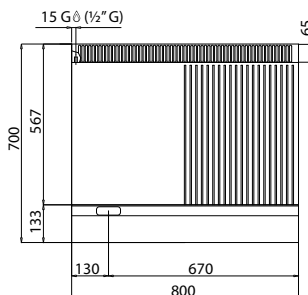
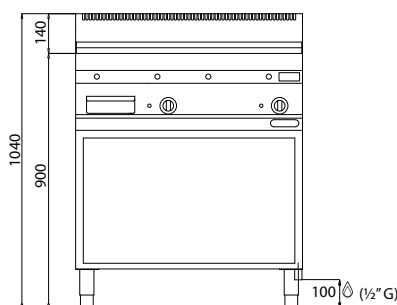
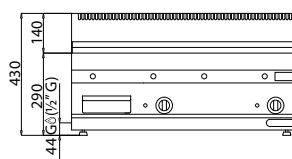
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna osiągalna temperatura ponad 300°C. Płyta w połowie gładka i w połowie zębrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyn do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная температура более 300°C. Конфорка наполовину гладкая и наполовину рифленая, из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и достижения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметичном контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FL8B-2/CR

Cod. 18307100

Mod. G7FL8M-2/CR

Cod. 18307600

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

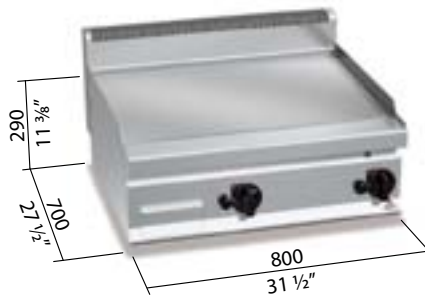
kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – TPT0 – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304. Quemadores tubulares de llama auto-estabilizada de gran superficie para una mayor uniformidad de distribución del calor. Regulación de la potencia erogada por medio de grifo con termostato. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Temperatura máxima controlada dentro de los 280°C. Placa lisa con revestimiento de cromo duro, con protección de salpicaduras a nivel del borde, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Especialmente indicado para cociones delicadas. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304. Queimadores tubulares com chama auto-estabilizada de grande superfície para uma distribuição do calor mais uniforme. Regulação da potência fornecida mediante torneira termostática. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Temperatura máxima controlada até 280°C. Chapa lisa com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de irradiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

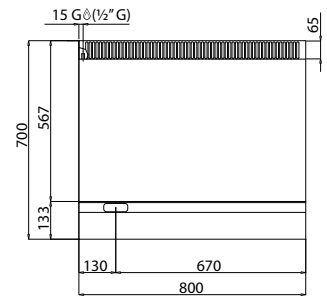
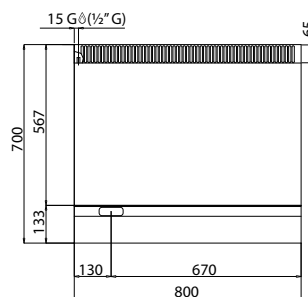
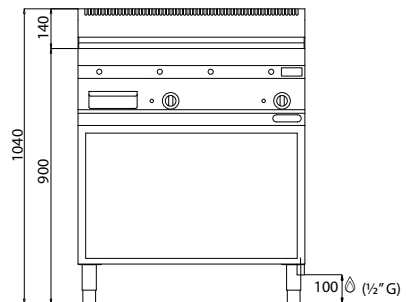
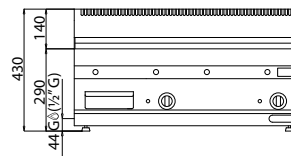
Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rurowe palniki z samo ustawiającym się płomieniem o dużej powierzchni zapewniają jednolite rozprowadzenie ciepła. Dostarczana moc regulowana za pomocą pokrętki o działaniu ciągłym. Płomień pilotujący oraz zawór bezpieczeństwa z czujnikiem temperatury. Zapłon piezoelektryczny z silikonową osłoną. Maksymalna temperatura kontrolowana do 280°C. Gładka płyta z obiciem z twardego chromu zapewniającą gładką, łatwą w czyszczeniu powierzchnię, z osłonami przeciwbryzgowymi, o niskim stopniu promieniowania ciepłego zapewniającą komfort operatora. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Рабочая поверхность и фронтальные и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304. Трубчатые горелки с самостабилизирующимся огнем большой площади для большей однородности распределения жара. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан, оснащенный термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Максимальная контролируемая температура до 300°C. Гладкая конфорка с облицовкой твердым хромом, проволоночной защитой от брызг, блестящей легко очищаемой поверхностью, низким уровнем излучения тепла, что обеспечивает больший комфорт оператору. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и достижения оптимальной температуры. Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметичном контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газозовое соединение


R 1/2 UNI ISO 7/1

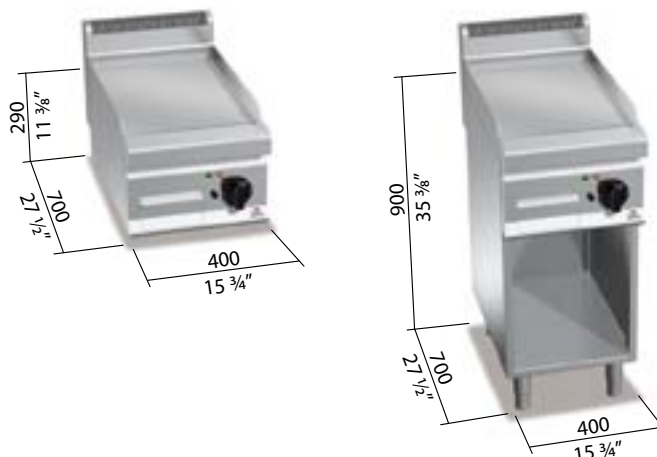
KW 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7FL4B	Cod. 18401000
Mod. E7FL4BP	Cod. 18401100
Mod. E7FL4M	Cod. 18401500
Mod. E7FL4MP	Cod. 18401600

 cm² 1.975 (mm 395x500)

 V 400 - 415 3N ~

 TOT. kW 4 Mod. E7FL4B/E7FL4M
kW 4,8 Mod. E7FL4BP/E7FL4MP



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa lisa de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

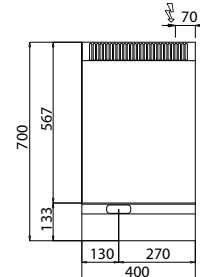
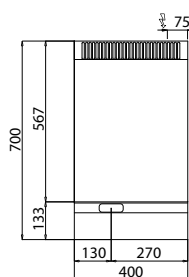
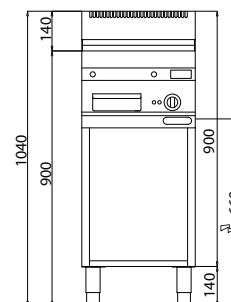
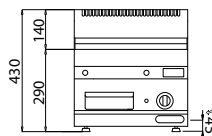
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostacyjna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyn do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ




Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Гладкая конфорка из сатинированной стали с провололочной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

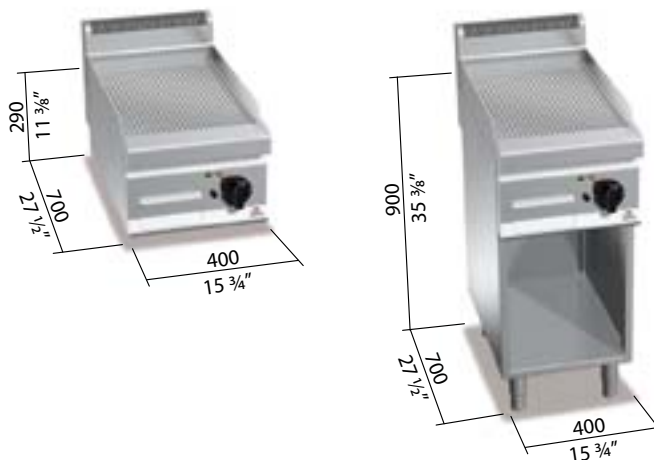
E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 4 kW 4,8
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FR4B	Cod. 18403000
Mod. E7FR4BP	Cod. 18403100
Mod. E7FR4M	Cod. 18403500
Mod. E7FR4MP	Cod. 18403600

Macros 700

	cm ²	1.975 (mm 395x500)				
	V 400 - 415 3N ~					
	TOT.	<table border="1"> <tr> <td>kW 4</td> <td>Mod. E7FR4B/E7FR4M</td> </tr> <tr> <td>kW 4,8</td> <td>Mod. E7FR4BP/E7FR4MP</td> </tr> </table>	kW 4	Mod. E7FR4B/E7FR4M	kW 4,8	Mod. E7FR4BP/E7FR4MP
kW 4	Mod. E7FR4B/E7FR4M					
kW 4,8	Mod. E7FR4BP/E7FR4MP					



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7F – SPR – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoley colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa RANURADA de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa ESTRIADA de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

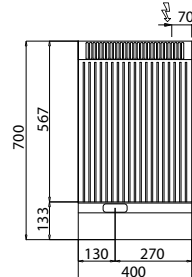
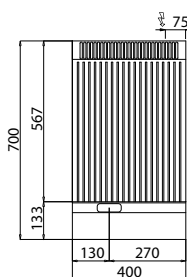
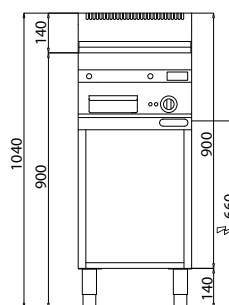
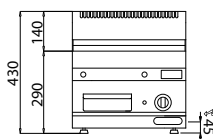
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. ŻEBROWANA płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколей расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. РИФЛЕНАЯ конфорка из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 4 kW 4,8
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FL4BP/CR

Cod. 18406200

Mod. E7FL4MP/CR

Cod. 18406700

Macros 700cm² 1.975 (mm 395x500)

V 400 - 415 3N ~



kW 4,8

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa LISA con revestimiento de cromo duro, con protección de salpicaduras a nivel del borde, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa LISA com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de irradiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estante. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis (versão com móvel).

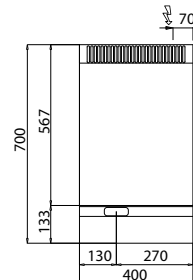
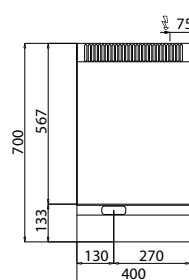
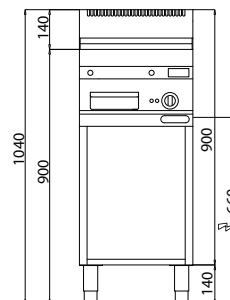
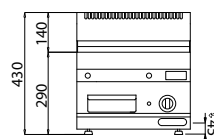
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej incoloy, umieszczone pod plaszczyną gotującą. Kontrola termostacyjna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. GŁADKA płyta z obiciem z twardego chromu zapewniającym gładką, łatwą w czyszczeniu powierzchnię, z osłonami przeciwbryzgowymi, o niskim stopniu promieniowania ciepłego zapewniającym komfort operatora. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne (wersja z obudową).




ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

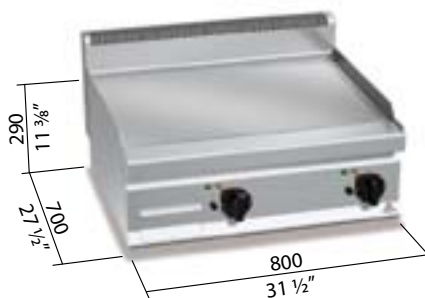
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. ГЛАДКАЯ конфорка с облицовкой твердым хромом, проволочной защитой от брызг, блестящей легко очищаемой поверхностью, низким уровнем излучения тепла, что обеспечивает больший комфорт оператору. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 4,8
----------	--	------------------	---------------



Mod. E7FL8B-2	Cod. 18402000
Mod. E7FL8BP-2	Cod. 18402100
Mod. E7FL8M-2	Cod. 18402500
Mod. E7FL8MP-2	Cod. 18402600

	cm ²	3.975 (mm 795x500)				
	V 400 - 415 3N ~					
	TOT.	<table border="0"> <tr> <td>kW 8</td> <td>Mod. E7FL8B-2/E7FL8M-2</td> </tr> <tr> <td>kW 9,6</td> <td>Mod. E7FL8BP-2/E7FL8MP-2</td> </tr> </table>	kW 8	Mod. E7FL8B-2/E7FL8M-2	kW 9,6	Mod. E7FL8BP-2/E7FL8MP-2
kW 8	Mod. E7FL8B-2/E7FL8M-2					
kW 9,6	Mod. E7FL8BP-2/E7FL8MP-2					



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7F – SPL – TPT0 – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoloy colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa lisa de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoloy colocadas sob a chapa de cozadura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa lisa de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozadura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

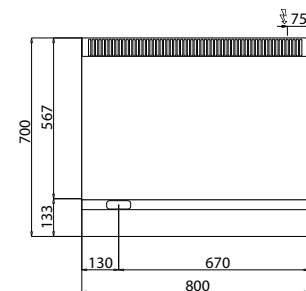
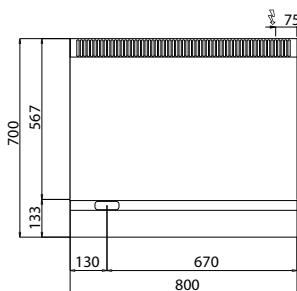
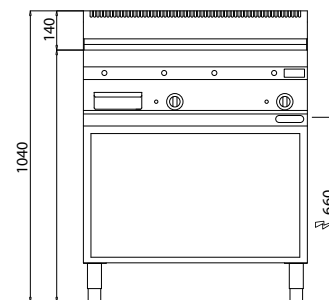
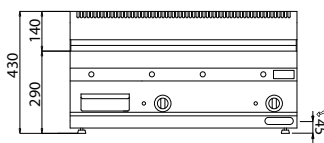
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ




Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Гладкая конфорка, из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

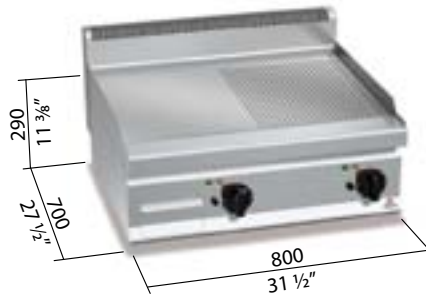
E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 8 kW 9,6
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FM8B-2	Cod. 18405000
Mod. E7FM8BP-2	Cod. 18405100
Mod. E7FM8M-2	Cod. 18405500
Mod. E7FM8MP-2	Cod. 18405600

Macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	V 400 - 415 3N ~	
	kW 8	Mod. E7FM8B-2/E7FM8M-2
	kW 9,6	Mod. E7FM8BP-2/E7FM8MP-2



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7F – SPL – SPR – TPTO – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoley colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de temperatura alcanzada. Chapa mista, metade lisa e metade ranurada, de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley colocadas sob a chapa de cozadura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa mista, metade lisa e metade estriada, de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozadura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

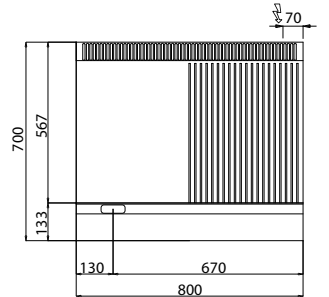
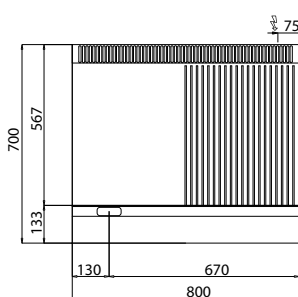
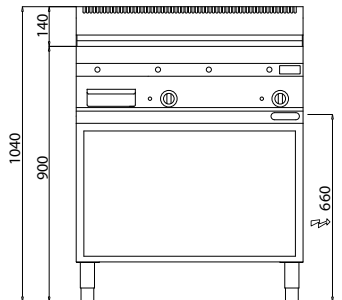
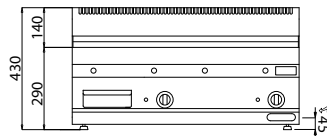
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod plaszczyną gotującą. Kontrola termostatyczna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Gładka płyta ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Płyta w połowie gładka i w połowie żebrowana, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).




ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

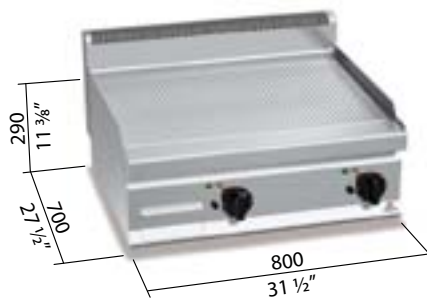
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколой расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. Конфорка наполовину гладкая и наполовину рифленая, из сатинированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 8 kW 9,6
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FR8B-2	Cod. 18404000
Mod. E7FR8BP-2	Cod. 18404100
Mod. E7FR8M-2	Cod. 18404500
Mod. E7FR8MP-2	Cod. 18404600

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	V	400 - 415 3N ~
	TOT. kW	8 Mod. E7FR8B-2/E7FR8M-2 9,6 Mod. E7FR8BP-2/E7FR8MP-2



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ

CG7F – SPR – TPTO – KRF (versiones con mueble / versões com móvel/ wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoley colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura, de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa RANURADA de acero satinado con protección de salpicaduras a nivel del borde. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley colocadas sob a chapa de cozedura. Controlo termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa ESTRÍADA de aço acetinado com resguardo anti-salpicos nivelado. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Pés reguláveis (versão com móvel).

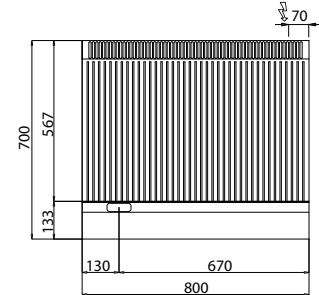
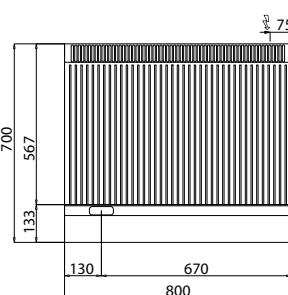
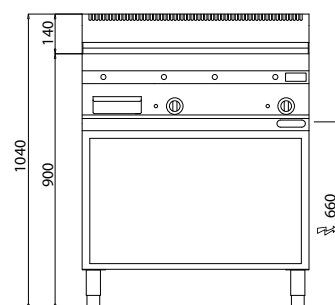
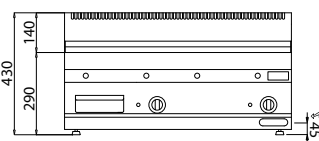
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostacyjna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Płyta ŻEBROWANA, ze stali satynowej z osłonami przeciwbryzgowymi. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколей расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. РИФЛЕНАЯ конфорка из satinированной стали с проволочной защитой от брызг. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 8 kW 9,6
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FL8BP-2/CR

Cod. 18407200

Mod. E7FL8MP-2/CR

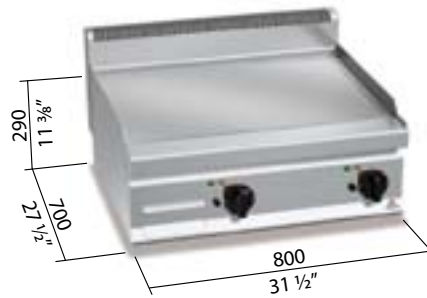
Cod. 18407700

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)

V 400 - 415 3N ~



kW 9,6

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7F - SPL - TPTO - MDC80 - KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero incoley colocadas debajo de la placa de cocción. Control termostático y termostato de seguridad de rearme manual. Regulación de la temperatura de 50°C a 270°C. Indicador luminoso de línea e indicador luminoso de alcance de temperatura. Placa LISA con revestimiento de cromo duro, con protección de salpicaduras a nivel del borde, para una superficie brillante fácil de limpiar, de bajo nivel de irradiación del calor que garantiza mayor confort al operador. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Superficie de cocción ligeramente inclinada con orificio de descarga de grandes dimensiones y transportador en contenedor especial con cierre hermético de líquidos. Especialmente indicado para cocciones delicadas. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço incoley colocadas sob a chapa de cozedura. Controle termostático e termostato de segurança com rearmamento manual. Regulação da temperatura, de 50°C a 270°C. Luz de linha e luz de indicação de temperatura alcançada. Chapa LISA com revestimento cromado duro e resguardo anti-salpicos nivelado, para uma superfície brilhante e fácil de limpar, com baixo nível de irradiação térmica, para garantir maior conforto ao utilizador. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Superfície de cozedura levemente inclinada com furo de descarga de grandes dimensões e transporte para um recipiente específico estanque. Indicada especialmente para cozeduras delicadas. Pés reguláveis (versão com móvel).

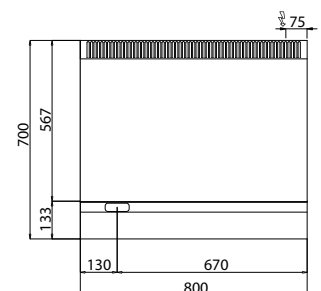
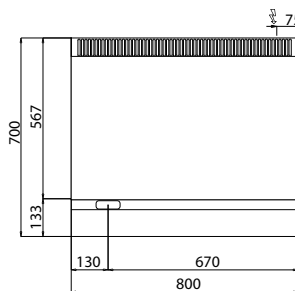
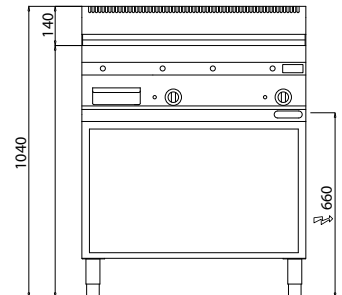
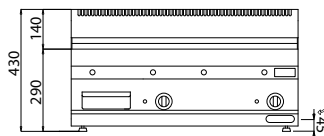
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoley, umieszczone pod płaszczyną gotującą. Kontrola termostacyjna oraz termostat awaryjny uzbrajany ręcznie. Regulacja temperatury w zakresie od 50°C. do 270°C. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. GŁADKA płyta z obiciem z twardego chromu zapewniającym gładką, łatwą w czyszczeniu powierzchnię, z osłonami przeciwbryzgowymi, o niskim stopniu promieniowania ciepłego zapewniającym komfort operatora. Dwie osobne strefy z oddzielnymi poleceniami, zapewniające niezależną i optymalną regulację temperatury. Lekko nachylona powierzchnia gotująca z dużym otworem odpływowym oraz przewodem odprowadzającym płyny do odpowiedniego szczelnego pojemnika zbiorczego. Szczególnie zalecana dla gotowania potraw delikatnych. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭН из сплава инколей расположен под варочной панелью. Термостатический контроль и предохранительный термостат с ручным перезапуском. Регулировка температуры от 50°C до 270°C. Линейный датчик и датчик достижения температуры. ГЛАДКАЯ конфорка с облицовкой твердым хромом, проволочной защитой от брызг, блестящей легко очищаемой поверхностью, низким уровнем излучения тепла, что обеспечивает большой комфорт оператору. Две зоны с отдельными панелями управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Слегка наклоненная варочная поверхность с крупным сливным отверстием и транспортер в герметично удерживающем жидкости контейнере. Особенно рекомендуется для деликатной готовки. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 9,6
----------	--	------------------	---------------



Mod. PLG40BE

Cod. 18045000

Mod. PLG40ME

Cod. 18050300

Macros 700cm² 1.800 (mm 350x515)**kW** 7

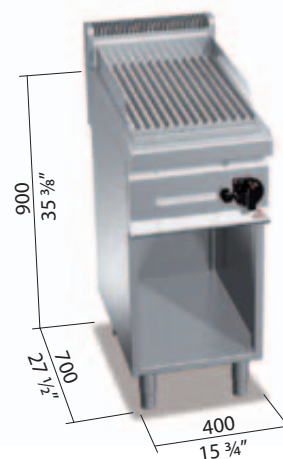
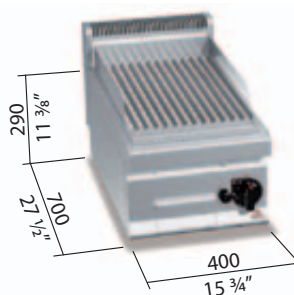
kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m³/h 0,74G25 m³/h 0,86**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – CPL – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S" / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Ruszt ze stali nierdzewnej INOX 304, profil "S" / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. Грел из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termporar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Planchas de cocción de acero INOXIDABLE. Estándar parrilla de acero bruñido de sección circular con perfil en V, ideal para la cocción de las carnes. OPCIONAL: Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S", con amplias ranuras para la recogida de las grasas. El diseño espacial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Piedra lávica incluida. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termporar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Braseira de aço INOX. Grelha padrão de aço polido com secção circular e perfil em V, ideal para preparar carne. OPCIONAL: Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" e amplas ranhuras para a recolha da gordura. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

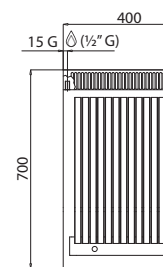
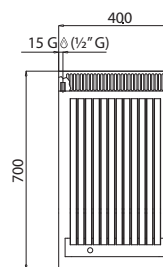
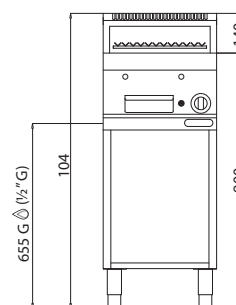
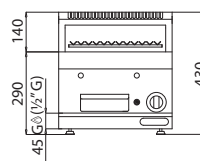
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Regulacja mocy za pomocą pokrętki o ciągłym cyklu pracy. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termpoparze. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. Misa wykonana ze stali nierdzewnej INOX. Standardowy ruszt z oksydowanej stali, przekrój okrągły, profilowany V, idealny do gotowania mięs. OPCJONALNIE: Ruszt ze stali nierdzewnej inox 304 profilowany „S”, z szerokimi kanałami odprowadzającymi tłuszcz. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kasetka wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Kamień wulkaniczny włączony w dostawę. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан с термпопарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мяса. ОПЦИИ: Гриль из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем с широкими желобами для сбора жиров. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская стгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Вулканический камень прилагается в комплекте. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 7**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. PLG40B

Cod. 18050000

Macros 700**Mod. PLG40M**

Cod. 18050500

cm² 1.800 (mm 350x515)**kW** 7

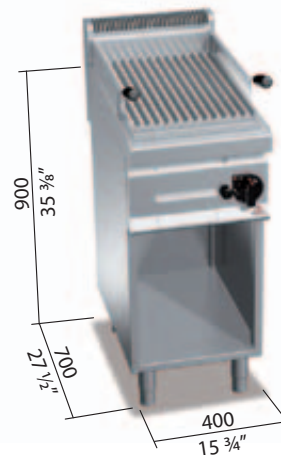
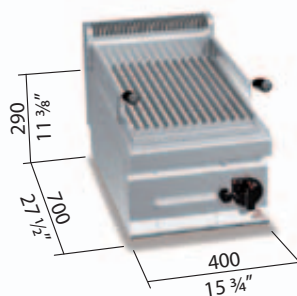
kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m³/h 0,74G25 m³/h 0,86**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – CPL – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S" / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Ruszt ze stali nierdzewnej INOX 304, profil "S" / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. Грел из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Planchas de cocción de acero INOXIDABLE. Regulación de la parrilla de 3 alturas. Estándar parrilla de acero bruñido de sección circular con perfil en V, ideal para la cocción de las carnes. OPCIONAL: Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S", con amplias ranuras para la recogida de las grasas. El diseño espacial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Piedra lávica incluida. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Braseira de aço INOX. 3 alturas de regulação da grelha. Grelha padrão de aço polido com secção circular e perfil em V, ideal para preparar carne. OPCIONAL: Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" e amplas ranhuras para a recolha da gordura. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

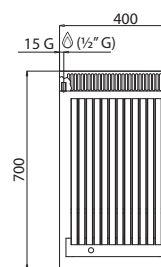
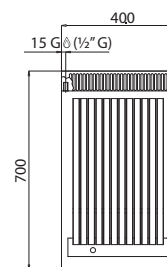
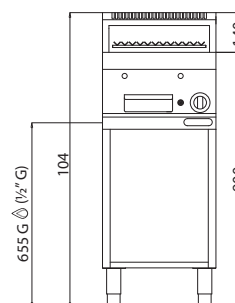
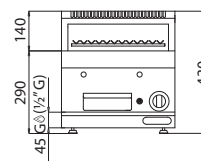
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Regulacja mocy za pomocą pokrętki o ciągłym cyklu pracy. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. Misa wykonana ze stali nierdzewnej INOX. Trzy wysokości rusztu. Standardowy ruszt z oksydowanej stali, przekrój okrągły, profilowany V, idealny do gotowania mięs. OPCJONALNIE: Ruszt ze stali nierdzewnej inox 304 profilowany „S”, z szerokimi kanałami odprowadzającymi tłuszcz. Specyficzny projekt umożliwiał gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kaseta wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Kamień wulkaniczny włączony w dostawę. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан с термопарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Регулировка гриля на 3 высоты. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мяса. ОПЦИИ: Гриль из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем с широкими желобами для сбора жиров. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Вулканический камень прилагается в комплекте. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 7

Mod. PLG80BE

Cod. 18100000

Macros 700**Mod. PLG80ME**

Cod. 18110300

cm² 3.600 (mm 700x515)**KW 14**

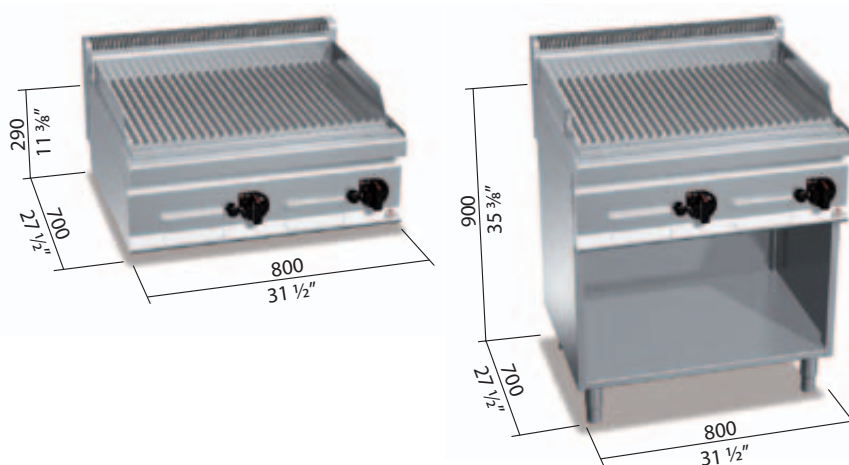
kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,09

G20 m³/h 1,48G25 m³/h 1,73**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – CPL – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S" / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Ruszt ze stali nierdzewnej INOX 304, profil "S" / 2P drzwi со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. Грел из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termporar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Planchas de cocción de acero INOXIDABLE. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Estándar parrilla de acero inoxidable con perfil en V, ideal para la cocción de las carnes. OPCIONAL: Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S", con amplias ranuras para la recogida de las grasas. El diseño espacial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Piedra lávica incluida. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termporar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Braseira de aço INOX. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. Grelha padrão de aço inox com perfil em V, ideal para preparar carne. OPCIONAL: Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" e amplas ranhuras para a recolha da gordura. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

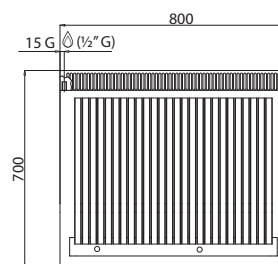
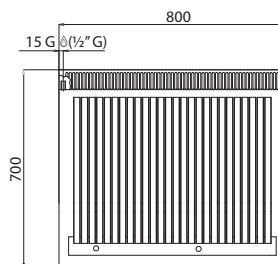
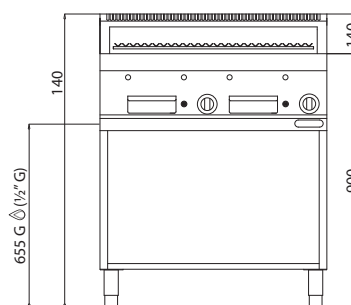
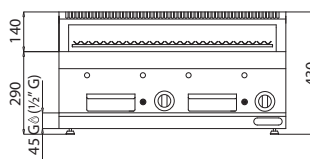
Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Regulacja mocy za pomocą pokrętki o ciągłym cyklu pracy. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termparze. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. Misa wykonana ze stali nierdzewnej INOX. Dwie strefy oddzielnych poleceń umożliwiają niezależną i optymalną regulację temperatury. Standardowy ruszt z oksydowanej stali, przekrój okrągły, profilowany V, idealny do gotowania mięs. OPCJONALNIE: Ruszt ze stali nierdzewnej inox 304 profilowany „S”, z szerokimi kanałami odprowadzającymi tłuszcz. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kasetka wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Kamień wulkaniczny włączony w dostawę. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Две зоны с раздельной панелью управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мяса. ОПЦИИ: Гриль из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем с широкими желобами для сбора жиров. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская стгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Вулканический камень прилагается в комплекте. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 14

Mod. PLG80B

Cod. 18110000

Macros 700**Mod. PLG80M**

Cod. 18110500

cm² 3.600 (mm 700x515)**KW 14**

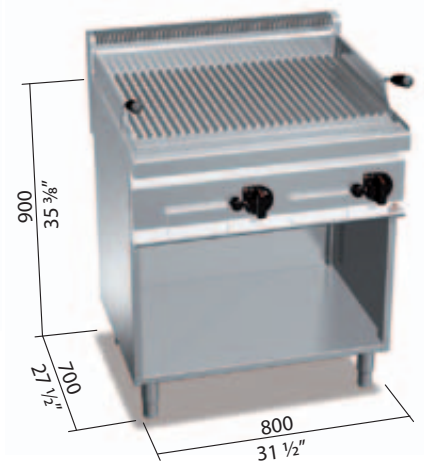
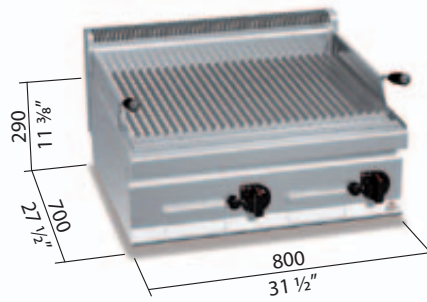
kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,09

G20 m³/h 1,48G25 m³/h 1,73**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – CPL – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble. Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S" / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel. Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową. Ruszt ze stali nierdzewnej INOX 304, profil "S" / 2P drzwi со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом. Грел из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termporar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Planchas de cocción de acero INOXIDABLE. Dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Regulación de la parrilla de 3 alturas. Estándar parrilla de acero inoxidable con perfil en V, ideal para la cocción de las carnes. OPCIONAL: Parrilla de acero inoxidable 304 con perfil en "S", con amplias ranuras para la recogida de las grasas. El diseño espacial permite cocinar pescado, carne y verduras, previniendo la combustión de las grasas. Todos los componentes se desmontan fácilmente para las regulares operaciones de mantenimiento y limpieza. Cajón de cierre hermético completamente de acero de gran longitud para la recogida de cenizas y grasas. Piedra lávica incluida. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termporar. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Braseira de aço INOX. Duas áreas com comandos separados, para uma regulação independente e ideal da temperatura. 3 alturas de regulação da grelha. Grelha padrão de aço inox com perfil em V, ideal para preparar carne. OPCIONAL: Grelha de aço inox 304 com perfil em "S" e amplias ranhuras para a recolha da gordura. O desenho especial permite cozinhar peixe, carne e verdura, evitando a queima da gordura. Todos os componentes podem ser desmontados facilmente para as operações regulares de manutenção e limpeza. Caixa estanque realizada inteiramente com aço, de grande comprimento, para a recolha das cinzas e da gordura. Pedra lávica fornecida. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

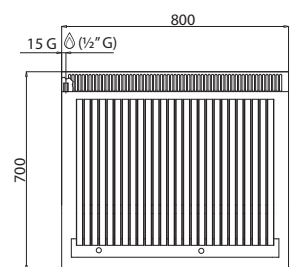
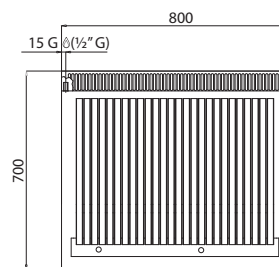
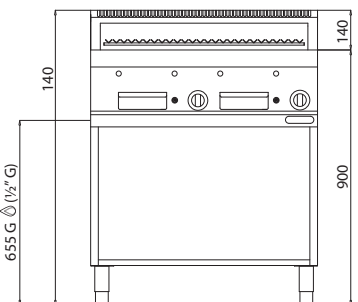
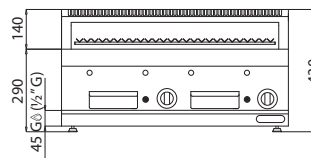
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Regulacja mocy za pomocą pokrętki o ciągłym cyklu pracy. Płomienny pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termparze. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. Misa wykonana ze stali nierdzewnej INOX. Dwie strefy oddzielnych poleceń umożliwiają niezależną i optymalną regulację temperatury. Trzy wysokości rusztu. Standardowy ruszt z oksydowanej stali, przekrój okrągły, profilowany V, idealny do gotowania mięs. OPCJONALNIE: Ruszt ze stali nierdzewnej inox 304 profilowany „S”, z szerokimi kanałami odprowadzającymi tłuszcz. Specyficzny projekt umożliwia gotowanie ryb, mięs i warzyw i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Wszystkie elementy są łatwe w demontażu dla regularnych operacji konserwacyjnych i czyszczenia urządzenia. Szczelna, długa kasetka wykonana całkowicie ze stali do zbierania popiołu i tłuszczu. Kamień wulkaniczny włączony w dostawę. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Регулировка мощности производится постоянно работающим краном. Пилотный огонь и предохранительный клапан с термпарой. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Жаровня из нержавеющей стали. Две зоны с раздельной панелью управления и приводом для независимой регулировки и получения оптимальной температуры. Регулировка гриля на 3 высоты. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями с V-образным профилем, идеально подходит для приготовления мяса. ОПЦИИ: Гриль из нержавеющей стали 304 с S-образным профилем с широкими желобами для сбора жиров. Особая конструкция позволяет готовить рыбу, мясо и овощи, не допуская сгорания жиров. Все детали легко демонтируются для выполнения регулярной чистки и операций технического обслуживания. Герметичный полностью стальной ящик большой длины для сбора золы и жиров. Вулканический камень прилагается в комплекте. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 14**3 year guarantee**

Mod. PLE40BE

Cod. 18150000

Macros 700**Mod. PLE40ME**

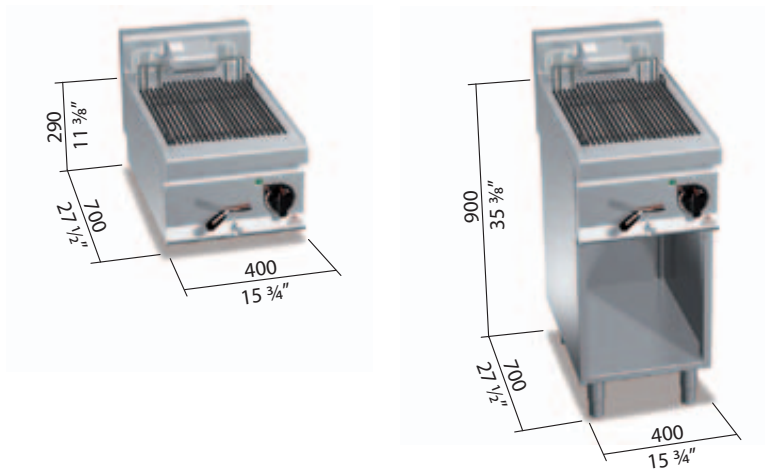
Cod. 18151000

cm² 1.550 (mm 345x450)

V 400 - 415 3N ~



kW 6

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 - KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES**

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy de alta potencia. Regulación electrónica de la potencia y termostato de seguridad. Indicadores luminosos de tensión. Tanque de recogida de agua de abajo de las resistencias, para un asado alternativo, más suave y en casi total ausencia de humos. Desagüe en el tanque. Sistema de rotación de las resistencias para facilitar las operaciones de limpieza. Estándar parrilla de acero bruñido de sección circular. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy de alta potência. Regulação eletrônica da potência e termostato de segurança. Luzes de sinalização da tensão. Recipiente de recolha da água localizado abaixo das resistências, para grelhar de forma alternativa, suave e praticamente sem produzir fumos. Abertura de extravasação na cuba. Sistema de rotação das resistências para facilitar as operações de limpeza. Grelha padrão de aço polido com secção circular. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

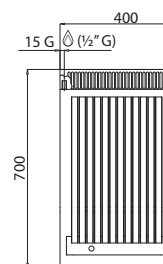
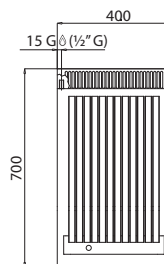
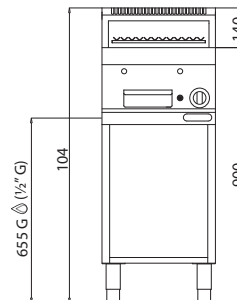
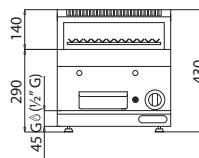
Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Bardzo wytrzymałe rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy. Elektroniczna regulacja mocy oraz termostat awaryjny. Lampki kontrolne napięcia. Tacka zbierająca wodę. Zalecana dla alternatywnego, delikatnego grillowania, prawie bez dymu. Czujnik przepelnienia zbiornika. System rotacji rezystancji ułatwiający czyszczenie urządzenia. Standard: ruszt z oksydowanej stali, o okrągłym przekroju. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы высокой мощности из нержавеющей сплава инколой. Электронная регулировка мощности и предохранительный термостат. Индикаторы напряжения. Контейнер сбора воды. Рекомендуется для альтернативного поджаривания на гриле, более мягкого и почти без дыма. Устройство слива при переполнении в контейнере. Система вращения ТЭНов для упрощения операций по чистке. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями. Регулируемые ножки (версия со столом).

Econexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 400 - 415 3N ~

kW 6**3 year guarantee**

Mod. PLE80BE

Cod. 18150500

Mod. PLE80ME

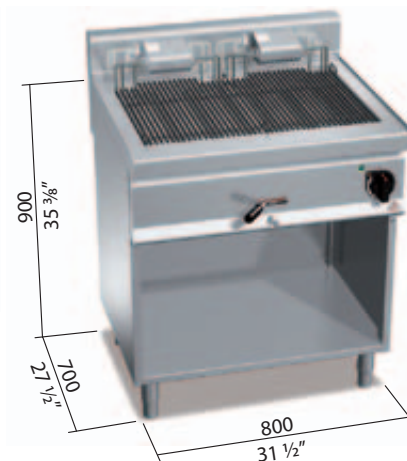
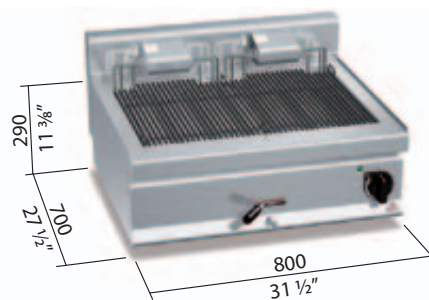
Cod. 18151500

Macros 700cm² 3.100 (mm 690x450)

V 400 - 415 3N ~



kW 12

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ**

CG7 – MCD 80 – KRF (versiones con mueble / versões com móvel / wersje z obudową / версии со столом).

OPTIONAL 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel / Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy de alta potencia. Regulación electrónica de la potencia y termostato de seguridad. Indicadores luminosos de tensión. Tanque de recogida de agua de abajo de las resistencias, para un asado alternativo, más suave y en casi total ausencia de humos. Desagüe en el tanque. Sistema de rotación de las resistencias para facilitar las operaciones de limpieza. Estándar parrilla de acero bruñido de sección circular. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy de alta potência. Regulação eletrônica da potência e termostato de segurança. Luzes de sinalização da tensão. Recipiente de recolha da água localizado abaixo das resistências, para grelhar de forma alternativa, suave e praticamente sem produzir fumos. Abertura de extravasação na cuba. Sistema de rotação das resistências para facilitar as operações de limpeza. Grelha padrão de aço polido com secção circular. Pés reguláveis (versão com móvel).

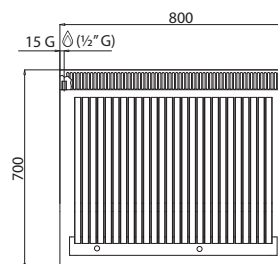
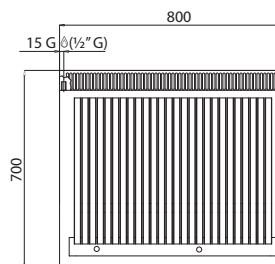
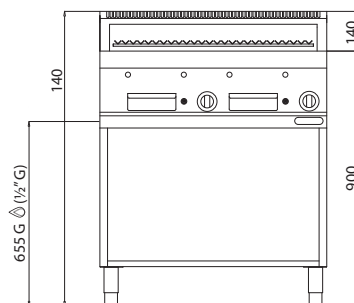
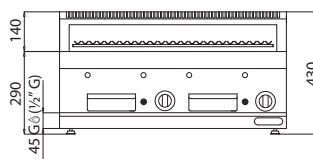
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE





Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Bardzo wytrzymałe rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy. Elektroniczna regulacja mocy oraz termostat awaryjny. Lampki kontrolne napięcia. Tacka zbierająca wodę umieszczona pod rezystancjami. Zalecana dla alternatywnego, delikatnego grillowania, prawie bez dymu. Czujnik przepełnienia zbiornika. System rotacji rezystancji ułatwiający czyszczenie urządzenia. Standard: ruszt z oksydowanej stali, o okrągłym przekroju. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

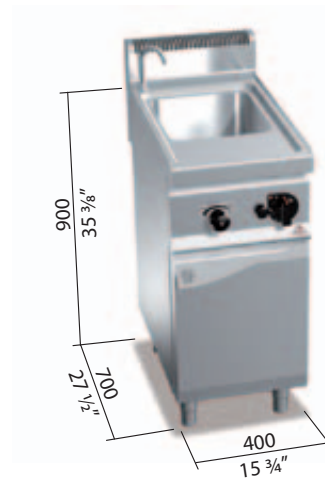
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы высокой мощности из нержавеющей сплава инколой. Электронная регулировка мощности и предохранительный термостат. Индикаторы напряжения. Контейнер сбора воды под ТЭНами для альтернативного поджаривания на гриле, более мягкого и почти без дыма. Устройство слива при переполнении в контейнере. Система вращения ТЭНов для упрощения операций по чистке. Стандартный гриль из вороненой стали с круговыми секциями. Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 12
----------	--	------------------	--------------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

	Lt	30	
	mm	340 x 306 x 300 h	
	kW	10	
TOT.	kcal/h	8.600	
	Btu/h	34.120	
	G30/G31	kg/h	0,78
	G20	m³/h	1,05
	G25	m³/h	1,23



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – CESTI – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero INOXIDABLE AISI 316. Capacidad útil del tanque 25 L. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. En el modelo doble, los dos tanques son independientes con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Pies regulables. Estándar: 1P puerta con manija estampada espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço INOX AISI 316. Capacidade útil da cuba 25 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. No modelo duplo, as duas cubas são independentes, com comandos separados, para garantir a regulação independente e ideal da temperatura. Pés reguláveis. Padrão: 1P porta com puxador moldado espessura 20/10.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 25 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło. Wysoka wydajność systemu podgrzewającego, obejmującego całą powierzchnię zbiornika. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. W modelu podwójnym, obydwa zbiorniki są niezależne, posiadają oddzielne sterowanie umożliwiające niezależną i optymalną regulację temperatury. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki 1P z tłoczoną kławką o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

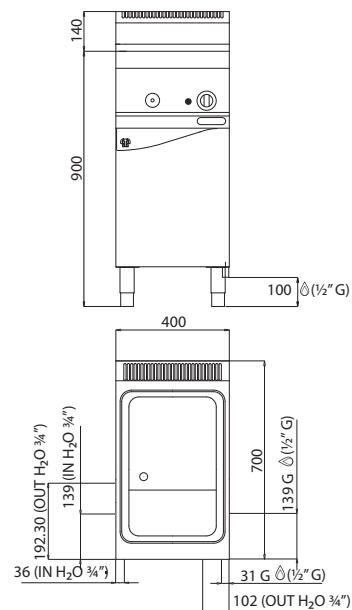
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Полезный объем емкости 25 л. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины от дна емкости. Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Шаровой сливной кран, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с ненагревающей поверхностью. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая полностью обволакивает всю поверхность емкости. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. В двойной модели две емкости являются независимыми и имеют раздельное управление для независимой оптимальной регулировки температуры. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 дверца с штампованной ручкой толщиной 20/10.





G

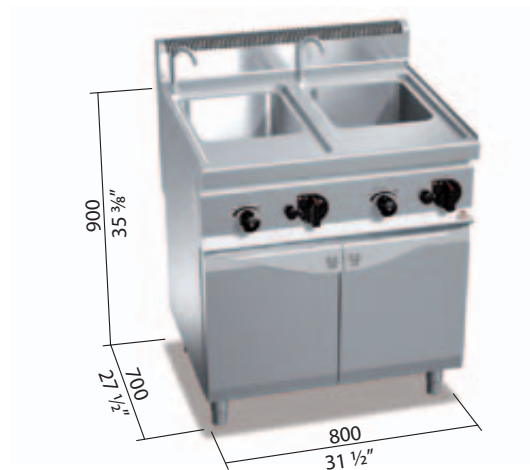
conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10



	Lt	30+30	
	mm	340 x 306 x 300 h (x2)	
	kW	20	
TOT.	kcal/h	17.200	
	Btu/h	68.240	
	G30/G31	kg/h	1,56
	G20	m³/h	2,10
	G25	m³/h	2,46



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – MCD 80 – CESTI – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero INOXIDABLE AISI 316. Capacidad útil del tanque 25 L. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Altas prestaciones garantizadas por el sistema de calefacción que envuelve externamente toda la superficie del tanque. Encendido piezoeléctrico con protección de silicón. En el modelo doble, los dos tanques son independientes con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura. Pies regulables. Estándar: 1P puerta con manija estampada espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço INOX AISI 316. Capacidade útil da cuba 25 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba. Abertura de extravasação de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Alto rendimento garantido pelo sistema de aquecimento, que envolve externamente toda a superfície da cuba. Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. No modelo duplo, as duas cubas são independentes, com comandos separados, para garantir a regulação independente e ideal da temperatura. Pés reguláveis. Padrão: 1P porta com puxador moldado espessura 20/10.

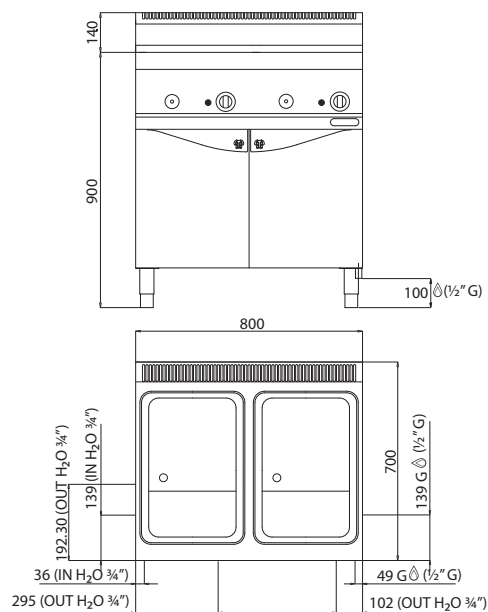
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE





Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 25 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kran odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło. Wysoka wydajność systemu podgrzewającego, obejmującego całą powierzchnię zbiornika. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. W modelu podwójnym, obydwa zbiorniki są niezależne, posiadają oddzielne sterowanie umożliwiające niezależną i optymalną regulację temperatury. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki 1P z tłoczoną kławką o grubości 20/10.

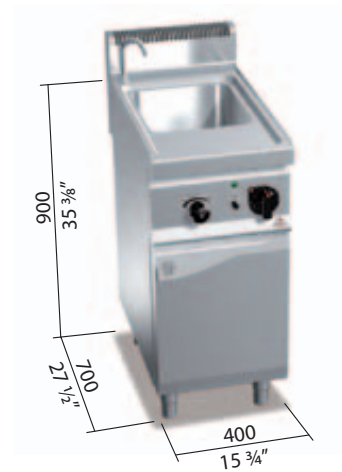
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами полностью из нержавеющей стали AISI 316. Полезный объем емкости 25 л. Циркуляция воды создается благодаря перфорированному дну, которое отделяет корзины от дна емкости. Устройство слива при переполнении большого размера для удаления крахмала, образуемого во время приготовления. Шаровой сливной кран, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с ненагревающей поверхностью. Высокая производительность обеспечивается системой разогрева, которая полностью обволакивает всю поверхность емкости. Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. В двойной модели две емкости являются независимыми и имеют раздельное управление для независимой оптимальной регулировки температуры. Регулируемые ножки. Стандарт: 1 дверца с штампованной ручкой толщиной 20/10.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	30
	mm	340 x 306 x 300 h
	TOT. kW	8
	V	400 - 415 3N ~



ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – CESTI – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque estampado con amplios bordes redondeados realizado completamente en acero INOXIDABLE AISI 316. Capacidad útil del tanque 25 L. Circulación del agua garantizada por un fondo perforado que distancia los cestos del fondo del tanque y protege las resistencias situadas directamente en el interior del tanque. Desagüe de gran diámetro para la eliminación de los almidones en exceso durante la cocción. Grifo de descarga de esfera, situado dentro del hueco, controlado por una manija con empuñadura atérmica. Pies regulables. Estándar: 1P puerta con manija estampada espesor 20/10.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba moldada com amplas bordas arredondadas realizada inteiramente com aço INOX AISI 316. Capacidade útil da cuba 25 l. Circulação da água garantida pelo fundo perfurado, que separa as cestas do fundo da cuba e protege as resistências localizadas diretamente no interior da cuba. Abertura de extravasção de grande diâmetro para a eliminação do amido excessivo durante a cozedura. Torneira de descarga de esfera, localizada dentro do vão, comandada por pega com puxador com isolamento térmico. Pés reguláveis. Padrão: 1P porta com puxador moldado espessura 20/10.

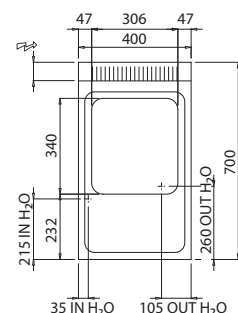
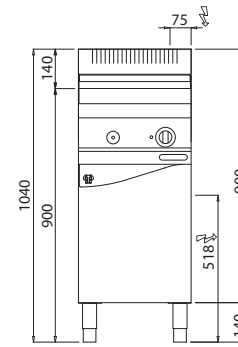
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony zbiornik z szerokimi, zaokrąglonymi obrzeżami, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej INOX AISI 316. Pojemność użytkowa zbiornika wynosi 25 l. Obieg wody jest zagwarantowany poprzez dno z otworami, które oddziela kosze od dna zbiornika i ochrania rezystancje umieszczone bezpośrednio wewnątrz zbiornika. Zawór przelewowy o dużej średnicy do eliminowania nadmiaru skrobi powstałych podczas gotowania. Kranik odprowadzający, z zaworem kulowym, umieszczony wewnątrz, sterowany za pomocą rączki odpornej na ciepło. Nóżki nastawne. Standard: Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с широкими закругленными бортами, полностью сделанная из нержавеющей стали AISI 316. Полезный объем емкости 25 л. Циркуляция воды обеспечивается перфорированным дном, отделяющим корзины от дна емкости и защищающим ТЭНы, расположенные непосредственно на дне емкости. Устройство слива при переполнении крупного диаметра для удаления излишков крахмала во время варки. Шаровой сливной клапан, расположенный внутри емкости, управляемый ручкой с противонагревным покрытием. Регулируемые ножки. Стандарт: 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 8
---	--	------------------	------








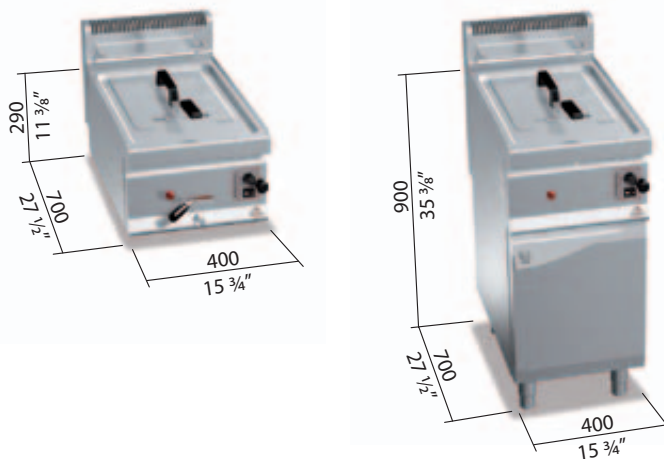
Mod. GL10B

Cod. 17335000

macros 700**Mod. GL10M**

Cod. 17380000

	Lt	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	300 x 245 x 115 h
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
TOT.	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,53
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – Medio cesto (32502100) – KRF (versiones con mueble) / *CG7 – Meia-cesta (32502100) – KRF (versões com móvel)* / CG7 – Kosz połówkowy (32502100) – KRF (wersje z obudową) / *CG7 – Полукозрина (32502100) – KRF (версии со столом).*

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукозринами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque redondeado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termpoar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 10 L. Producción máxima horaria estimada 12 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cuba arredondada com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termpoar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 10 l. Produção máxima horária estimada 12 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis (versão com móvel).

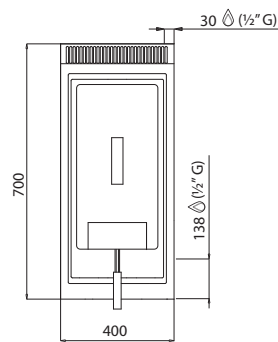
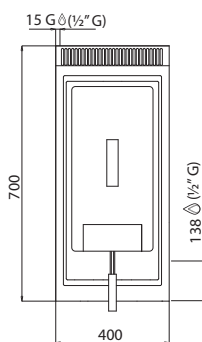
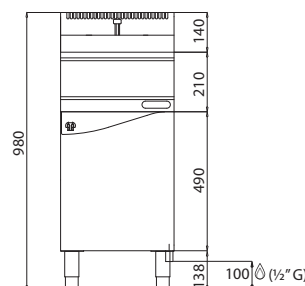
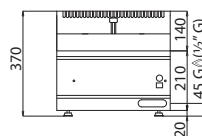
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Płaskizna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zaokrąglony zbiornik z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 12 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

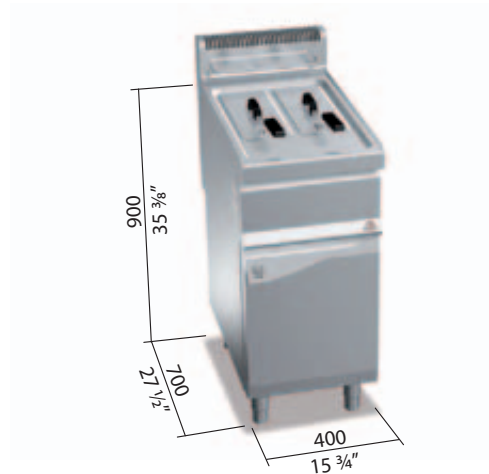
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Закругленная емкость с контуром в виде широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 12 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C.). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки (версия со столом).

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	---	-------------------	---------------



	Lt	7+7
	mm	345 x 130 x 280 h
	mm	300 x 110 x 115 h
	kW	11
	kcal/h	9.460
TOT.	Btu/h	37.531
	G30/G31	kg/h 0,86
	G20	m³/h 1,16
	G25	m³/h 1,36



STANDARD 2 cestos enteros, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 / 2 Cestas inteiras, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10 / 2 peñe kosze, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 2 цельные корзины, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ
CG7 – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termporar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 7+7 L. Producción máxima horaria estimada 16,8 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento: 10 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Duas cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termporar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 7+7 l. Produção máxima horária estimada 16,8 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento: 10 minutos (de 20 a 190°C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

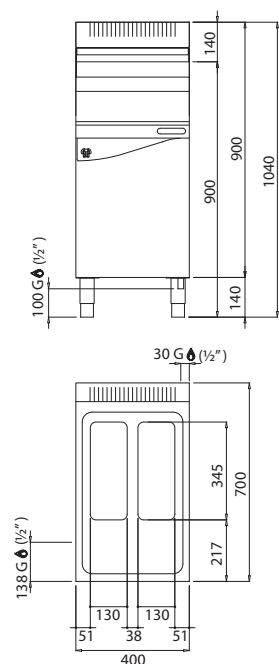
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty, 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 16,8 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две независимые закругленные емкости с контуром в виде широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 16,8 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев: 10 минуты (от 20 до 190°C.). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 11
----------	---	-------------------	--------------








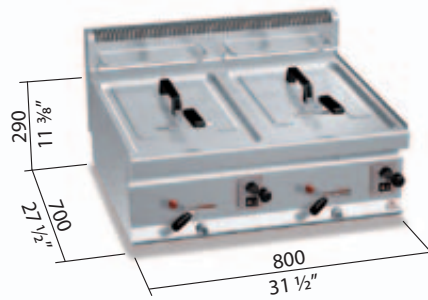
Mod. GL10+10B

Cod. 17355000

Macros 700**Mod. GL10+10M**

Cod. 17400000

	Lt	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	300 x 245 x 115 h (x2)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
TOT.	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,07
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



STANDARD 1 cesto entero para tanque, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1 cesto inteiro para cada cuba, rede de proteção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / Jeden pełny kosz dla każdego zbiornika, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1 цельная корзина для емкости, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – MCD 80 – KRF (versiones con mueble) – medio cesto (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF (versões com móvel) – meia-cesta (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF (wersje z obudową) – kosz półkowy (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF (версии со столом) – Полукорзина (32502100).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami półkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Версия с полукорзинами вместо цельной корзины.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. 2 tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 10+10 litros. Producción máxima horaria estimada 24 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. 2 cubas arredondadas independentes com perfil com ampla zona fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 10+10 litros. Produção máxima horária estimada 24 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis (versão com móvel).

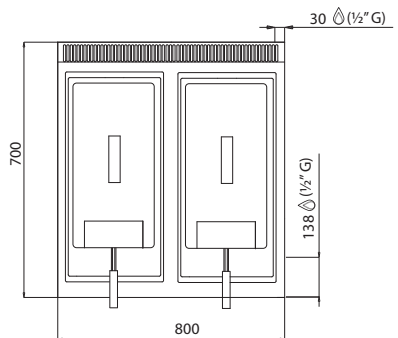
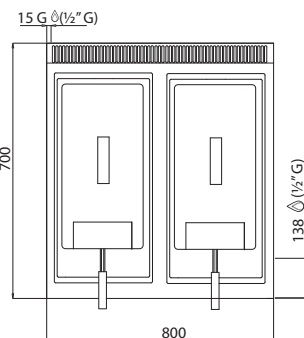
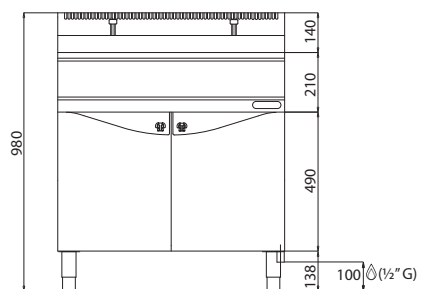
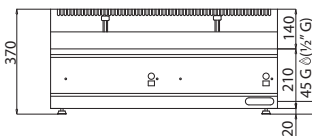
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty, 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 24 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

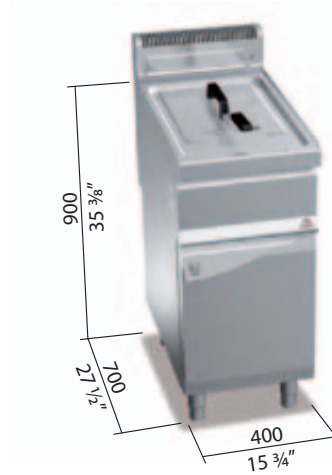
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две независимые закругленные емкости с контуром в виде широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 24 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки (версия со столом).

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	---	-------------------	----------------



	Lt	15
	mm	350 x 265 x 310 h
	mm	300 x 245 x 115 h
	kW	12,7
	kcal/h	10.922
TOT.	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 0,99
	G20	m ³ /h 1,34
	G25	m ³ /h 1,56



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - KRF - medio cesto (32502100) / *CG7 - KRF - Meia-cesta (32502100)* / CG7 - KRF - kosz połówkowy (32502100) / *CG7 - KRF - Полужорзина (32502100).*

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meios-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полужорзинами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque redondeado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 15 L. Producción máxima horaria estimada 18 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento 10 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cuba arredondada com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 15 l. Produção máxima horária estimada 18 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

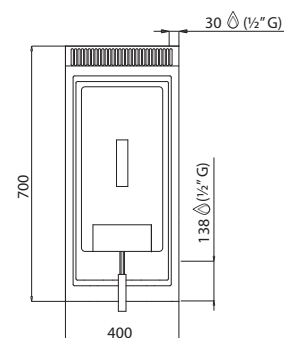
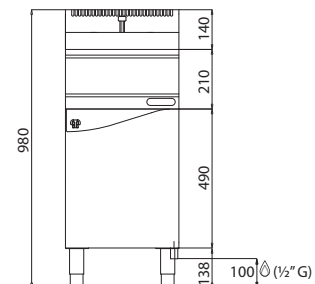
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zaokrąglony zbiornik z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 18 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Закругленная емкость с контуром в виде широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 18 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 12,7**



	Lt	15+15
	mm	350 x 265 x 310 h (x2)
	mm	300 x 245 x 115 h (x2)
	kW	25,4
	kcal/h	21.844
TOT.	Btu/h	86.665
	G30/G31	kg/h 1,97
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,12



STANDARD 1 cesto entero para tanque, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 / 1 cesto inteiro para cada cuba, rede de protecção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 / Jeden pełny kosz dla każdego zbiornika, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną kłamką o grubości 20/10 / 1 цельная корзина для емкости, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – MCD 80 – KRF – medio cesto (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF – meia-cesta (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF – kosz połówkowy (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF – Полукоззина (32502100).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Версия с полукоззинами вместо цельной корзины.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. 2 tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termpor y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 15+15 litros. Producción máxima horaria estimada 36 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. 2 cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termpor, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 15+15 litros. Produção máxima horária estimada 36 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoeléctrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

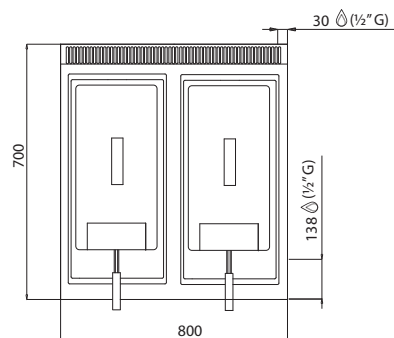
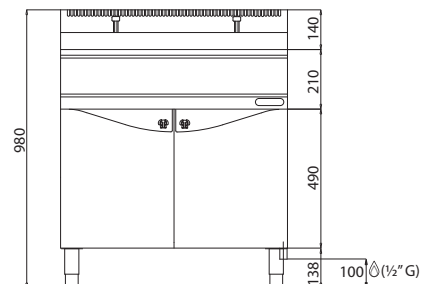
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskizna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 36 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

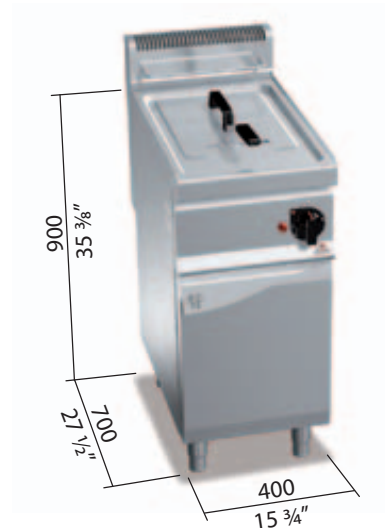
Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две независимые закругленные емкости с контуром в виде широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 36 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C.). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 25,4





	Lt	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	300 x 310 x 120 h
	kW	16
	kcal/h	13.760
TOT.	Btu/h	54.592
	G30/G31	kg/h 1,25
	G20	m³/h 1,69
	G25	m³/h 1,97



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – KRF – medio cesto (32617500) / CG7 – KRF – meia-cesta (32617500) / CG7 – KRF – kosz połowkowy (32617500) / CG7 – KRF – Полукорзина (32617500).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

PIPlano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190°C. Producción máxima horaria estimada 20 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Pre calentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190°C. Produção máxima horária estimada 20 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektroaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 20 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

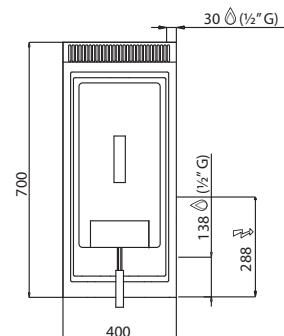
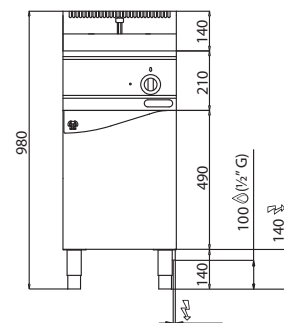
Поверхность емкости и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1". Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим термостатом высокой точности. Система жарки, оставляющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровую пищу, ограничивая число смен масла, что дает существенную экономию. Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой и термостатом. Регулировка температуры от 110 до 190°C. Максимальная проектная производительность 20 кг в час. Среднее время жарки 6 минут. Предварительный разогрев 10 минут (от 20 до 190°C.). Электрический поджиг. Регулируемые ножки.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16





	Lt	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	300 x 310 x 120 h (x2)
	kW	32
	kcal/h	27.520
TOT.	Btu/h	109.184
	G30/G31	kg/h 2,50
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



STANDARD 1 cesto entero para tanque, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 / 1 cesto inteiro para cada cuba, rede de protecção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10/ Jeden pełny kosz dla każdego zbiornika, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1 цельная корзина для емкости, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – KRF – medio cesto (32617500) / CG7 – KRF – meia-cesta (32617500) / CG7 – KRF – kosz połówkowy (32617500) / CG7 – KRF – Полукоззина (32617500).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Версия с полукоззинами вместо цельной коззины.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanques estampados con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190°C. Producción máxima horaria estimada 40 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Pre calentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cubas moldadas com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". Queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Chama piloto e sistema de segurança com termopar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a a 190°C. Produção máxima horária estimada 40 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

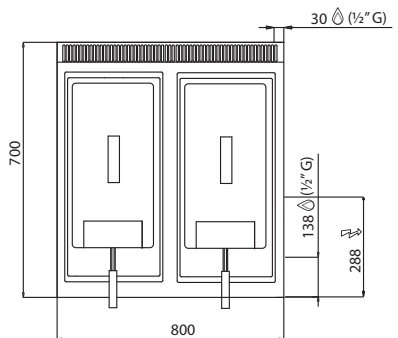
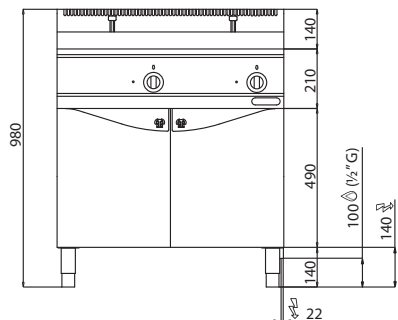
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE






Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiorniki tłoczone z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 40 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

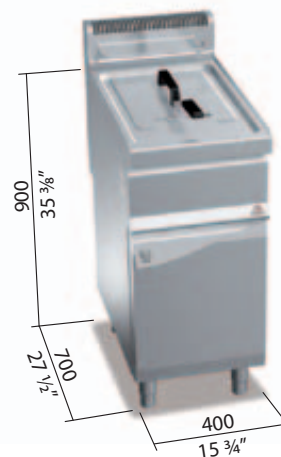
ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованные емкости с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемые благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1". Горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим термостатом высокой точности. Система жарки, оставляющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровую пищу, ограничивая число смен масла, что дает существенную экономию. Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой и термостатом. Регулировка температуры от 110 до 190°C. Максимальная проектная производительность 40 кг в час. Среднее время жарки 6 минут. Предварительный разогрев 10 минут (от 20 до 190°C.). Электрический поджиг. Регулируемые ножки.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 32
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	360 x 270 x 150 h
	kW	16,5
	kcal/h	14.190
TOT. 	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,29
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - KRF - medio cesto (32502700) / CG7 - KRF - meia-cesta (32502700) / CG7 - KRF - kosz połówkowy (32502700) / CG7 - KRF - Полукорзина (32502700).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meios-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукоззинами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Dos tanques estampados de nueva generación con perfil delineado en el fondo de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termpor y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 20+20L. Producción máxima horaria estimada 25 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Pre calentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Duas cubas moldadas de nova geração com perfil moldado no fundo com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termpor, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 20+20 l. Produção máxima horária estimada 25 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa tłoczone zbiorniki nowej generacji z kształtowanym profilem na dnie oraz z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymujący właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 25 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

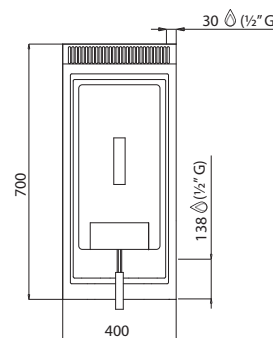
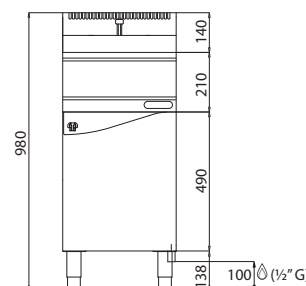
Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две штампованные емкости нового поколения с формованным профилем дна и широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с терморарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 25 кг. Среднее время жарки 6 минут. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки.






G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16,5



	Lt	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	360 x 270 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
TOT. 	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,58
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,07



STANDARD 1 cesto entero para tanque, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 / 1 cesto inteiro para cada cuba, rede de protecção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 / Jeden pełny kosz dla każdego zbiornika, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1 цельная корзина для емкости, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – MCD 80 – KRF – medio cesto (32502700) / CG7 – MCD 80 – KRF – meia-cesta (32502700) / CG7 – MCD 80 – KRF – kosz połówkowy (32502700) / CG7 – MCD 80 – KRF – Полукозрина (32502700).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Версия с полукозринами вместо цельной корзины.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Dos tanques estampados de nueva generación con perfil delineado en el fondo de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termpor y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 20+20L. Producción máxima horaria estimada 50 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Pre calentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Duas cubas moldadas de nova geração com perfil moldado no fundo com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termpor, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 20+20 l. Produção máxima horária estimada 50 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa tłoczone zbiorniki nowej generacji z kształtowanym profilem na dnie oraz z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymujący właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 50 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

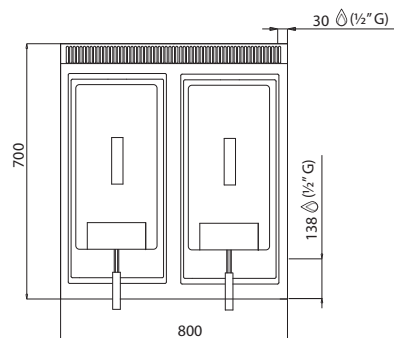
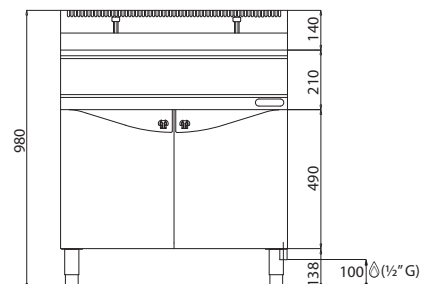
Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две штампованные емкости нового поколения с формованным профилем дна и широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с терморларой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 50 кг. Среднее время жарки 6 минут. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки.

G

conexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 33








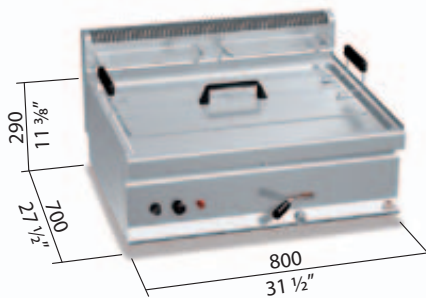
Mod. GL30B

Cod. 17500000

Macros 700**Mod. GL30M**

Cod. 17490000

	Lt	30
	mm	660 x 345 x 260 h
	mm	610 x 300 x 115 h
	kW	20
	kcal/h	17.200
TOT.	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m³/h 2,11
	G25	m³/h 2,47



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – MCD 80 – KRF – medio cesto (32617000) / *CG7 – MCD 80 – KRF – meia-cesta (32617000)* / CG7 – MCD 80 – KRF – kosz połówkowy (32617000) / *CG7 – MCD 80 – KRF – Полукорзина (32617000).*

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукорзинами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Amplio tanque redondeado, equipado con cesto de gran tamaño, especialmente indicado para el uso en el sector de la pastelería. Amplia zona fría para recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 25 L. Producción máxima horaria estimada 48 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Ampla cuba arredondada, equipada com cesta de grande dimensão, especialmente indicado para o uso em pastelarias. Ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 25 l. Produção máxima horária estimada 48 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

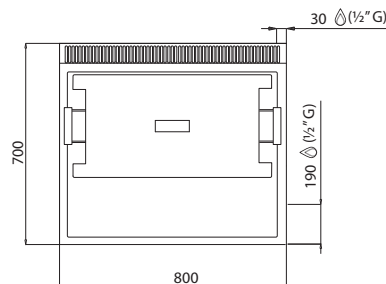
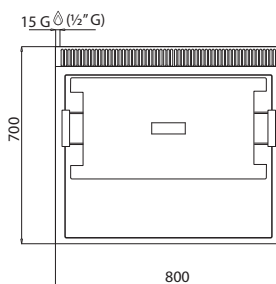
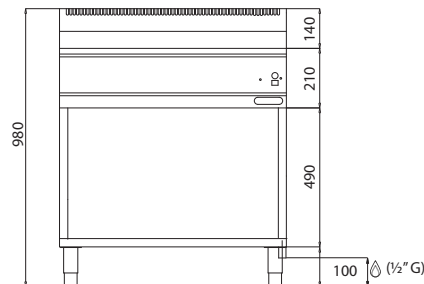
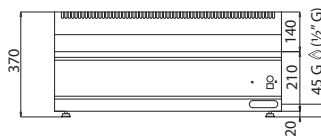
Płaskizna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Pojemny zaokrąglony zbiornik, wyposażony w bardzo duży kosz, szczególnie przydatne do zastosowania w cukiernictwie. Obszerna część chłodna służąca do zbiornika pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymujący właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 48 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ






Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Крупная закругленная емкость с большой корзиной, особенно подходящая для использования в кондитерском деле. Широкая холодная зона для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 48 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки (версия со столом).

Gconexión del gas - conexão a gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7F10-4B	Cod. 18501000
Mod. E7F10-4BS	Cod. 18503000
Mod. E7F10-4M	Cod. 18501500
Mod. E7F10-4MS	Cod. 18503500

	Lt	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	255x 210 x 110 h
	TOT.	
	kW	6 (E7F10-4B,E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS,E7F10-4MS)
	V	400 - 415 3N ~



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – Medio cesto (33501600) – KRF (versiones con mueble) / *CG7 – Meia-cesta (33501600) – KRF (versões com móvel)* / CG7 – Kosz połówkowy (33501600) – KRF (wersje z obudową) / *CG7 – Полукорзина (33501600) – KRF (версии со столом).*

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукорзинами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque estampado y redondeado equipado con especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración, pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Pre calentamiento 4-5 minutos (de 20 a 190°C). Producción máxima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cubo moldada e arredondada equipada com resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-5 minutos (de 20 a 190°C). Produção máxima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pés reguláveis (versão com móvel).

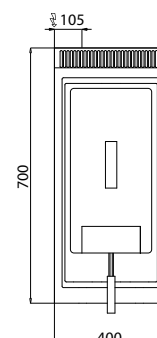
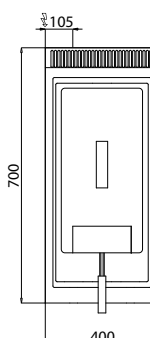
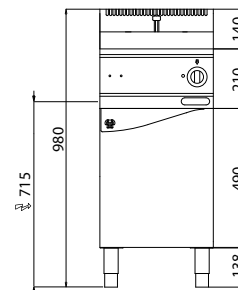
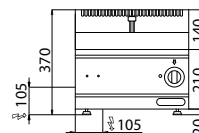
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskizyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-5 minut (od 20 do 190°C). Maksymalna produkcja 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Nóżki nastawne (wersja z obudową).






ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная закругленная емкость со специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Вращение ТЭНа упрощает чистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время жарки 4 минуты. Предварительный разогрев 4-5 минуты (от 20 до 190°C). Максимальная производительность 25 кг/ч (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 кг/ч (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 6 kW 9
----------	--	------------------	----------------------------



Mod. E7F10-8B	Cod. 18502000
Mod. E7F10-8BS	Cod. 18504000
Mod. E7F10-8M	Cod. 18502500
Mod. E7F10-8MS	Cod. 18504500

	Lt	10 + 10
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)
	mm	255x 210 x 110 h (x2)
	TOT.	
	kW	6x2 (E7F10-8B,E7F10-8M)
	kW	9x2 (E7F10-8BS,E7F10-8MS)
	V	400 - 415 3N ~



STANDARD 2 cestos enteros, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / 2 Cestos inteiros, rede de protecção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / 2 kosze pełne, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 2 цельные корзины, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – Medio cesto (33501600) – MCD 80 KRF (versiones con mueble) / CG7 – Meia-cesta (33501600) – MCD 80 – KRF (versões com móvel) / CG7 – Kosz półkowy (33501600) – MCD 80 – KRF (wersje z obudową) / CG7 – Полукорзина (33501600) – MCD 80 – KRF (версии со столом).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami półkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Версия с полукоззинами вместо цельной корзины.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Dos tanques estampados y redondeados equipados con mandos independientes y especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración que pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Precalentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190°C). Producción máxima 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-4M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Duas cubas moldadas e arredondadas equipadas com comandos independentes e resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190°C). Produção máxima 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pés reguláveis (versão com móvel).

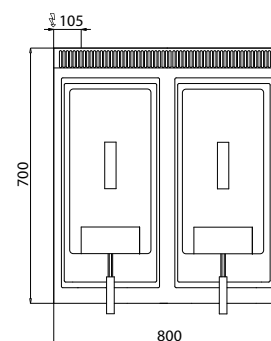
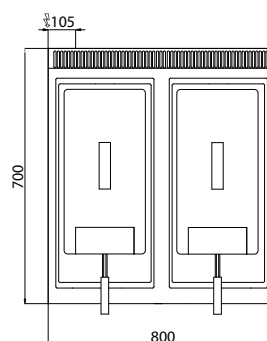
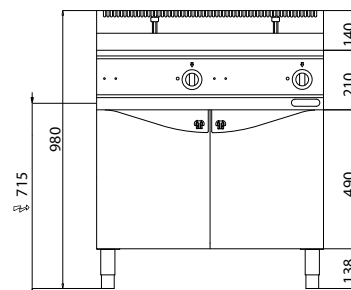
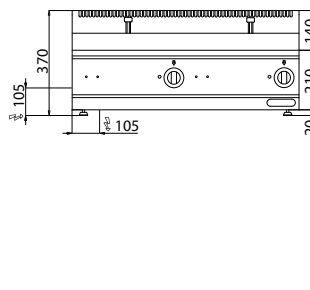
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190°C). Maksymalna produkcja kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две штампованные округленные емкости с независимыми панелями управления и приводом и специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Вращение ТЭНа упрощает чистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время жарки 4 минуты. Предварительный разогрев 4-6 минуты (от 20 до 190°C). Максимальная производительность 50 кг/ч (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 кг/ч (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 6x2 kW 9x2
----------	--	------------------	--------------------------------



Mod. E7F18-4M

Cod. 18505500

macroS 700**Mod. E7F18-4MS**Cod. 18505600 **NEW**

Lt 18



mm 402 x 302 x 295 h



mm 360x 270 x 150 h



kW 13,5 (E7F18-4M)

kW 18 (E7F18-4MS) **NEW**

V 400 - 415 3N ~



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 1P puerta con manija estampada de espesor 20/10 / *Cesta inteira, rede de protecção na cuba, 1P porta com puxador moldado de espessura 20/10* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 – Medio cesto (33501600) – KRF / CG7 – *Meia-cesta (33501600) – KRF / CG7 – Kosz połówkowy (33501600) – KRF* / CG7 – *Полукозрина (33501600) – KRF.*

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукозринами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque estampado y redondeado, equipado en el modelo doble, con mandos independientes y especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración que pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 4 minutos. Pre calentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190°C). Producción máxima 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cuba moldada e arredondada equipada, no modelo duplo, com comandos independentes e resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 4 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190°C). Produção máxima 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Pés reguláveis.

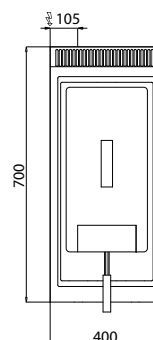
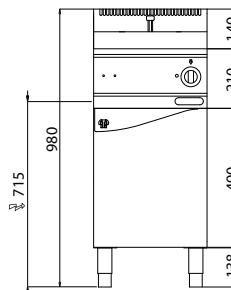
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płazczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony i zaokrąglony zbiornik, wyposażony w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 4 minuty. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190°C). Maksymalna produkcja 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная закругленная емкость со специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Вращение ТЭНа упрощает чистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время жарки 4 минуты. Предварительный разогрев 4 минуты. Предварительный разогрев 4-6 минуты (от 20 до 190°C). Максимальная производительность 30 кг/ч (E7F18-4M), 35 кг/ч (E7F18-4MS). Регулируемые ножки.

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica	V 400 - 415 3N ~	kW 13,5
	podłączenie elektryczne - электрическое соединение		kW 18

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7F18-8M

Cod. 18506500

macro 700**Mod. E7F18-8MS**Cod. 18506600 **NEW**

Lt 18+18



mm 402 x 302 x 295 h (x2)



mm 360x 270 x 150 h (x2)



kW 13,5X2 (E7F18-8M)

kW 18X2 (E7F18-8MS) **NEW**

V 400 - 415 3N ~



STANDARD 2 cestos enteros, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 / 2 Cestos inteiros, rede de proteção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 / 2 kosze pełne, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 2 цельные корзины, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

CG7 - Mezzo cesto (31502400) - MCD 80 - KRF / CG7 - Meia-cesta (31502400) - MCD 80 - KRF / CG7 - Kosz połówkowy (31502400) - MCD 80 - KRF / CG7 - Полукорзина (31502400) - MCD 80 - KRF.

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Versja с полукорзинами вместо цельной корзины.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Tanque estampado y redondeado, equipado en el modelo doble, con mandos independientes y especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración que pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento 4-6 minutos (de 20 a 190°C). Producción máxima 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Cuba moldada e arredondada equipada, no modelo duplo, com comandos independentes e resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controle da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 4-6 minutos (de 20 a 190°C). Produção máxima 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Pés reguláveis.

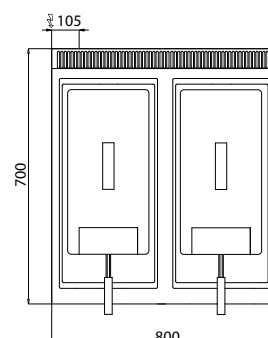
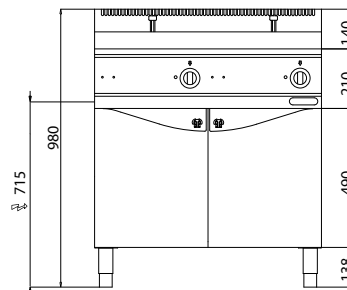
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa zbiorniki tłoczone i zaokrąglone, wyposażone w niezależne polecenia oraz w specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogące osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Średni czas smażenia wynosi 5 minut. Podgrzewanie wstępne 4-6 minut (da 20 a 190°C). Maksymalna produkcja 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две штампованные округленные емкости с независимыми панелями управления и приводом и специальными вращающимися ТЭНами из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющими достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Вращение ТЭНа упрощает чистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 4-6 минуты (от 20 до 190°C). Максимальная производительность 60 кг/ч (E7F18-8M), 70 кг/ч (E7F18-8MS). Регулируемые ножки.






E conexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение V 400 - 415 3N ~ kW 13,5 x 2
kW 18 x 2

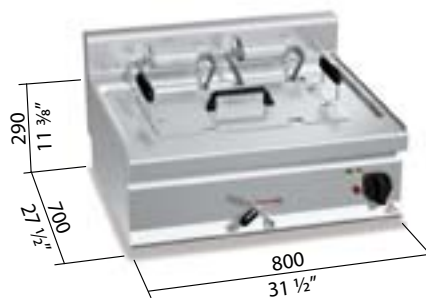


Mod. E7F30-8B	Cod. 18507000
Mod. E7F30-8BS	Cod. 18507200
Mod. E7F30-8M	Cod. 18507500
Mod. E7F30-8MS	Cod. 18507700

macro 700

NEW

	Lt	24
	mm	524 x 365 x 200 h
	mm	500x 280 x 110 h
	kW	12 (E7F30-8B,E7F30-8M)
	kW	18 (E7F30-8BS,E7F30-8MS)
	V 400 - 415 3N ~	



STANDARD Cesto entero, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / *Cesta inteira, rede de proteção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel* / Pełny kosz, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / *Цельная корзина, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.*

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ

CG7 – MCD 80 – KRF – Mezzo cesto (32617000) / CG7 – MCD 80 – KRF – Meia-cesta (32617000) / CG7 – MCD 80 – KRF – Kosz połówkowy (32617000) / CG7 – MCD 80 – KRF – Полукоззина (32617000).

OPTIONAL Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / *Versão com meios-cestas ao invés da cesta inteira* / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / *Версия с полукоззинами вместо цельной корзины.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. Amplio tanque redondeado, equipado con cesto de gran tamaño, especialmente indicado para el uso en el sector de la pastelería. Especiales resistencias giratorias de acero inoxidable incoloy de elevada duración, pueden alcanzar en breve tiempo la temperatura de trabajo, permitiendo un ahorro del aceite del 60%. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. La rotación de la resistencia facilita las operaciones de limpieza. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190°C y termostato de seguridad de rearme manual. Disponible en modelo base o potenciado. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 5-7 minutos (de 20 a 190°C). Producción máxima 45 kg/h (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 kg/h (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. Ampla cuba arredondada, equipada com cesta de grande dimensão, especialmente indicado para o uso em pastelarias. Resistências espaciais rotatórias de aço inox incoloy de elevada duração, que podem alcançar em brevíssimo tempo a temperatura de exercício, permitindo uma poupança de óleo de 60%. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. A rotação das resistências facilita as operações de limpeza. Controlo da temperatura programada realizado mediante termostato regulável até 190°C e termostato de segurança com rearmamento manual. Disponível em modelo de base ou potencializado. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 5-7 minutos (de 20 a 190°C). Produção máxima 45 kg/h (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 kg/h (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Pés reguláveis (versão com móvel).

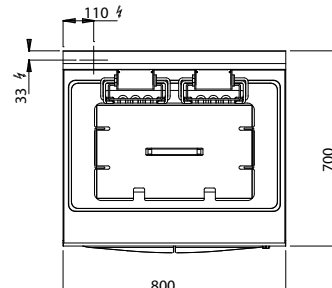
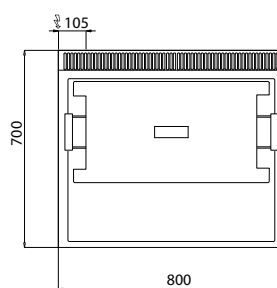
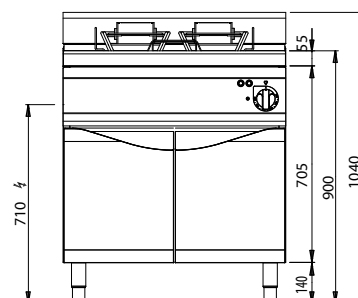
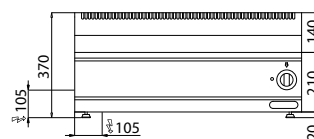
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaskizyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Pojemny zaokrąglony zbiornik, wyposażony w bardzo duży kosz, szczególnie przydatne do zastosowania w cukiernictwie. Specjalne rezystancje obrotowe wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy o wysokiej wytrzymałości, mogą osiągnąć w bardzo krótkim czasie temperaturę roboczą i umożliwiające zaoszczędzenie nawet do 60% oleju. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Rotacja rezystancji ułatwia czyszczenie urządzenia. Kontrola ustawionej temperatury za pomocą nastawnego termostatu, do 190°C, oraz termostatu awaryjnego uzbrajanego ręcznie. Dostępny model podstawowy lub wzmacniony. Średni czas smażenia wynosi 5 minut.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Крупная закругленная емкость с большой корзиной, особенно подходящая для использования в кондитерском деле. Специальные вращающиеся ТЭНы из нержавеющей сплава инколой повышенной прочности, позволяющие достичь рабочую температуру в кратчайший промежуток времени, что экономит масло на 60%. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Вращение ТЭНа упрощает чистку. Контроль установленной температуры с помощью термостата, регулируемого до 190°C, и предохранительного термостата с ручным перезапуском. Имеется базовая модель и версия с повышенной мощностью. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 5-7 минуты (от 20 до 190°C). Максимальная производительность 45 кг/ч (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 кг/ч (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Регулируемые ножки (версия со столом).

E	conexión eléctrica - conexão eléctrica podłączenie elektryczne - электрическое соединение	V 400 - 415 3N ~	kW 12 kW 18
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7BM4B

Cod. 18801000

macros 700**Mod. E7BM4M**

Cod. 18801500

GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h

TOT. kW 1,5



V 230 - 240 ~

**OPTIONAL** 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКСЕССУАРЫ**

Tanques GN – Separadores para tanques SEP1 – SEP2 – KRF para versión con mueble / Cubas GN – Separadores para cubas SEP1 – SEP2 – KRF para versões com móveis / Zbiorniczki GN – Rozdzielacze zbiorniczków SEP1 – SEP2 – KRF dla wersji z obudową / Контейнеры GN – Разделители для контейнеров SEP1 – SEP2 – KRF для версии со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas dentro del tanque. Ajuste electrónico de la potencia. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Grifo de descarga frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy situadas no exterior da cuba. Regulação eletrônica da potência. Cuba de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Torneira de descarga dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura acidental. Luzes de sinalização da tensão. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

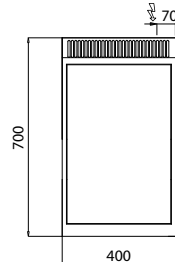
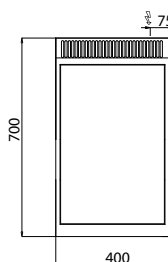
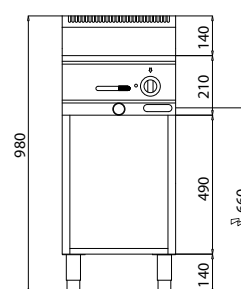
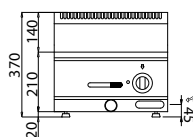
Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone wewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Lampki kontrolne napięcia. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы из нержавеющей сплава инколой, расположенные снаружи емкости. Электронная регулировка мощности. Збиорник выполненный из нержавеющей стали AISI 304, выполненный из одного отливки, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать контейнеры 6 различных размеров GastroNorm. Фронтальный сливной кран с предохранительной системой против случайного открытия. Датчики напряжения. Регулируемые ножки (мобильная версия).

Econexión eléctrica - conexão elétrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 230 - 240 ~

kw 1,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7BM8B

Cod. 18802000

Mod. E7BM8M

Cod. 18802500

Macros 700GN 2 x 1/1
mm 630 x 510 x 175 h

TOT. kW 3



V 230 - 240 ~

**OPTIONAL** 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 / 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 2P z tłoczoną kłanką o grubości 20/10 / 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10.**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ**

Tanques GN – Separadores para tanques SEP1 – SEP2 – MCD 80 – KRF para versión con mueble / Cubas GN – Separadores para cubas SEP1 – SEP2 – MCD 80 – KRF para versões com móvel / Zbiorniczki GN – Rozdzielacze zbiorniczków SEP1 – SEP2 – MCD 80 – KRF dla wersji z obudową / Контейнеры GN – Разделители для контейнеров SEP1 – SEP2 – MCD 80 – KRF для версии со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Resistencias de acero inoxidable incoloy colocadas dentro del tanque. Ajuste electrónico de la potencia. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Separador 530 (SEP2) incluido. Grifo de descarga frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

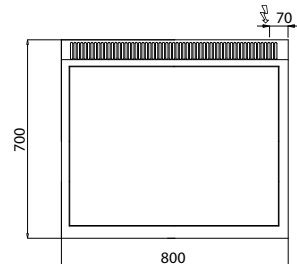
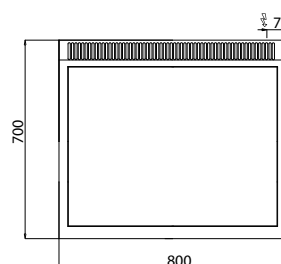
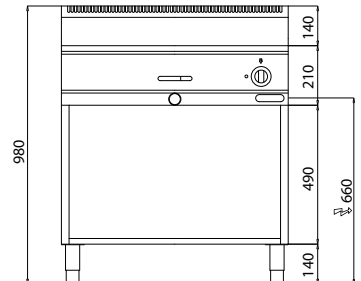
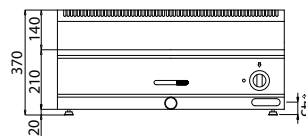
Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Resistências de aço inox incoloy situadas no exterior da cuba. Regulação eletrônica da potência. Ampla cuba de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Separador 530 (SEP2) fornecido. Torneira de descarga dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura acidental. Luzes de sinalização da tensão. Pés reguláveis (versão com móvel).




CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Rezystancje wykonane ze stali nierdzewnej inox incoloy, umieszczone wewnątrz zbiornika. Elektroniczna regulacja mocy. Obszerny zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Rozdzielacz 530 (SEP2) w wyposażeniu. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Lampki kontrolne napięcia. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. ТЭНы из нержавеющей сплава инколой, расположенные снаружи емкости. Электронная регулировка мощности. Обширный резервуар выполнен из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать контейнеры 6 различных размеров GastroNorm. Разделитель 530 (SEP2) прилагается в комплекте. Фронтальный сливной кран с предохранительной системой против случайного открытия. Датчики напряжения. Регулируемые ножки (мобильная версия).

E conexión eléctrica - conexão elétrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение V 230 - 240 ~ kW 3**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

	GN	1 x 1/1	
	mm	305 x 510 x 175 h	
	kW	3,6	
	kcal/h	3.096	
TOT.	Btu/h	12.283	
	G30/G31	kg/h	0,28
	G20	m ³ /h	0,38
	G25	m ³ /h	0,44



OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10.

ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРЫ

Tanques GN – Separadores para tanques SEP1 – SEP2 – KRF / Cubas GN – Separadores para cubas SEP1 – SEP2 – KRF / Zbiorniczki GN – Rozdzielacze zbiorniczków SEP1 – SEP2 – KRF / Контейнеры GN – Разделители для контейнеров SEP1 – SEP2 – KRF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque de acero inoxidable AISI 304, realizado por un único molde, con amplio rayado para favorecer la limpieza. Son posibles numerosas combinaciones gracias a la posibilidad de utilizar 6 medidas diferentes de tanques GastroNorm. Regulación de la potencia erogada por medio del grifo de funcionamiento continuo. Llama piloto y válvula de seguridad de termopar. Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Grifo de descarga frontal con sistema de seguridad contra posibles aperturas accidentales. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba de aço inox AISI 304, realizada com um único molde, com amplo raio para facilitar a limpeza. Numerosas combinações disponíveis graças à possibilidade de utilizar 6 medidas diversas de cubas GastroNorm. Regulação da potência fornecida mediante torneira com funcionamento contínuo. Chama piloto e válvula de segurança com termopar. Ativação piezoelétrica com proteção de silicone. Torneira de descarga dianteira com sistema de segurança para prevenir a abertura acidental. Pés reguláveis.

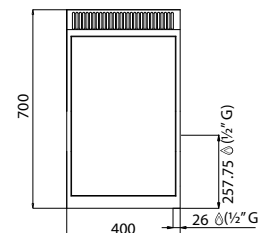
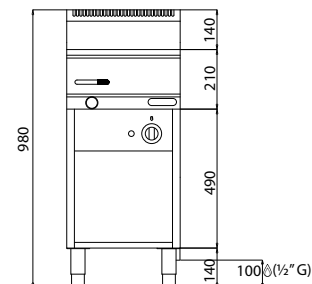
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej inox AISI 304, wykonany z jednego odlewu, o szerokim promieniu ułatwiającym jego czyszczenie. Możliwość zastosowania wielu kombinacji dzięki 6-ściu różnym wymiarom zbiorniczków GastroNorm. Regulacja mocy za pomocą kraniku o ciągłym cyklu pracy. Płomień pilotujący i zawór bezpieczeństwa w termoparze. Zapłon piezoelektryczny, z silikonową osłoną. Kranik rozładunku frontального z systemem zabezpieczającym przed ewentualnym przypadkowym otwarciem. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Цельноштампованная емкость из нержавеющей стали AISI 304, с широким радиусом для облегчения чистки. Многочисленные комбинации допускаются благодаря возможности использовать 6 различных размеров контейнеров GastroNorm. Регулировка мощности, осуществляемая с помощью постоянно работающего крана. Пилотный огонь и предохранительный клапан с термopарой. Пьезоэлектрический поджиг с защитой из силикона. Фронтальный сливной кран с предохранительной системой против случайного открытия. Регулируемые ножки.

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 3,6
----------	---	-------------------	---------------



Mod. E7SP-4B

Cod. 18803000

Mod. E7SP-4M

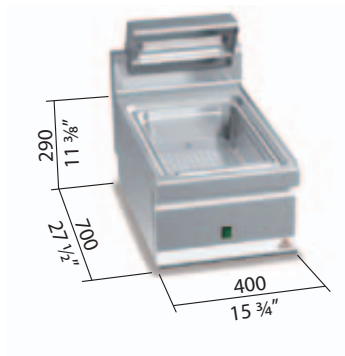
Cod. 18803500

Macros 700**NEW**GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h

TOT. kW 1



V 230 - 240 ~



OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble Parrillas de acero INOXIDABLE / 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel Grelhas de aço INOX / Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową Ruszty ze stali INOX / 1P дверца со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом Решетки из нержавеющей стали.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Tanque GN de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para una óptima conservación del producto listo para ser servido. Lámpara cerámica de alta eficiencia térmica y resistencia bajo tanque. Presencia de rampa y canal para grasas, interruptor de encendido. Un modelo de banco y uno con mueble. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Cuba GN de recolha de aço inox e sistema de aquecimento superior e inferior para uma óptima conservação do produto, pronto para ser servido. Lâmpada de cerâmica de alta eficiência térmica e resistência sob a cuba. Presença de canal e escoadouro para a gordura, interruptor de accionamento. Um modelo de bancada e outro com móvel. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

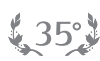
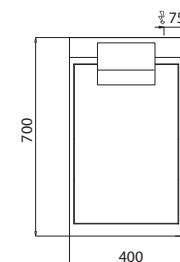
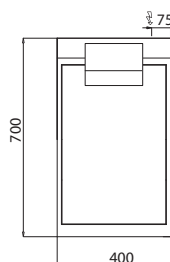
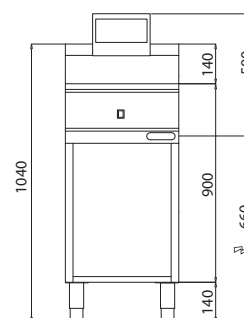
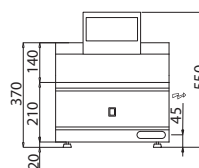
Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tacka zbiorcza GN wykonana ze stali nierdzewnej, górny i dolny system chłodzący dla doskonałego przechowywania produktów, które są gotowe do serwowania. Ceramiczna lampka o wysokiej wydajności termicznej oraz rezystancje pod zbiornikiem. Pochylona powierzchnia oraz kanał odprowadzający tłuszcz, wyłącznik mocy. Jeden model nastawny oraz jeden model z obudową. Nóżki nastawne (model z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Изготовленные из нержавеющей стали GN поддон и верхняя и нижняя системы разогрева позволяют лучше сохранить продукт, который уже готов к подаче на стол. Обладающие высокой термической эффективностью керамическая лампа и ТЭН, расположенный под емкостью. Наклонный скользящий бортик и сливное устройство для жиров, переключатель мощности. Одна настольная модель и одна модель со столом. Регулируемые ножки (для моделей со столом).

Econexión eléctrica - conexão eléctrica
podłączenie elektryczne - электрическое соединение

V 230 - 240 ~

kW 1**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. N7T4B	Cod. 18900000
Mod. N7T4BC	Cod. 18910000
Mod. N7T4M	Cod. 18900500
Mod. N7T4MC	Cod. 18910500
Mod. N7-8M	Cod. 18901000

Macros 700



cm² 2.500 (mm395x635) mod. N7T4B, N7T4BC, NT74M, NT74MC
 cm² 5.000 (mm795x635) mod. N7-8M

OPTIONAL 1P puerta con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble
 2P puertas con manija estampada espesor 20/10 para los modelos con mueble.
 1P porta com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel
 2P portas com puxador moldado espessura 20/10 para os modelos com móvel.
 Drzwiczki 1P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową.
 Drzwiczki 2P z tłoczoną klamką o grubości 20/10 dla modeli z obudową.
 1P дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом
 2P двери со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano de trabajo y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Modelos simple y doble, de banco o con mueble, simples de utilizar y de limpiar. Los modelos simples también están disponibles con práctico cajón extraíble porta herramientas. Pies regulables (versión con mueble).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

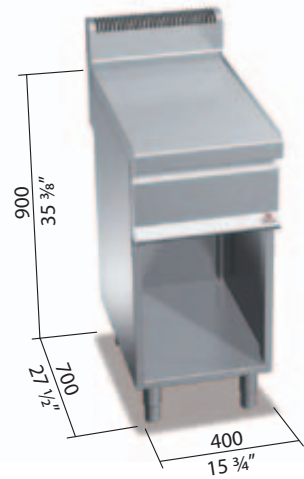
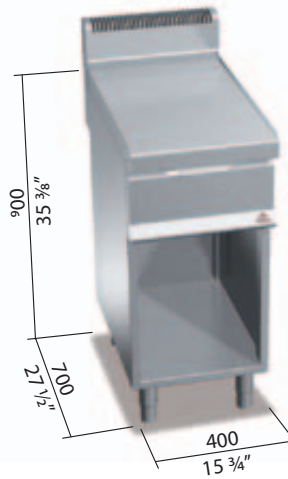
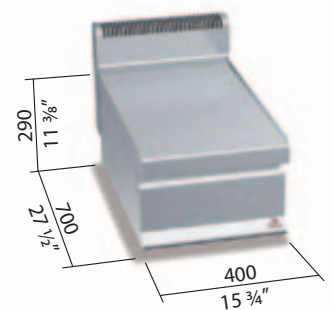
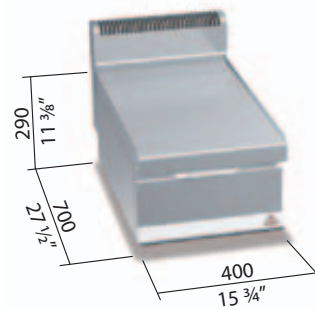
Superfície de trabalho e painéis dianteiros de aço inox AISI 304. Modelos simples e duplos, de bancada ou com móvel, simples de utilizar e de limpar. Os modelos simples também estão disponíveis com uma prática gaveta removível para utensílios. Pés reguláveis (versão com móvel).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Modele pojedyncze i podwójne, nastawne lub z obudową, łatwe w użyciu i czyszczeniu. Modele pojedyncze są wyposażone w praktyczne wysuwalne szuflady do przechowywania akcesoriów. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Одинарные и двойные модели, настольные или со столом, легкие в использовании и в чистке. Одинарные модели возможны в исполнении с практичным выдвигаемым ящиком для приборов и инструментов. Регулируемые ножки (для моделей со столом).





BERTO'S
the best catering equipment



12.000 m²
de superficie cubierta
de superficie coberta
krytej powierzchni
pokrytego przestrzenia

Desde hace más de treinta años, trabajo en el sector de los equipos para la restauración profesional y he fundado esta sociedad con el objetivo de producir herramientas sencillas, innovadoras, seguras, duraderas y económicas de administrar porque nuestros productos son un instrumento de trabajo para los profesionales de la cocina y una inversión para sus compradores. Siempre hemos actuado en el mercado internacional y, hoy en día, nuestros productos se usan y aprecian en todo el mundo, en cualquier lugar en el que la restauración se considere el arte de la preparación, de la presentación y de la degustación en buena compañía.

Há mais de trinta anos trabalho no sector de equipamentos profissionais para restaurantes e fundei esta empresa com a missão de produzir equipamentos simples, inovadores, seguros, duradouros e que sejam económicos de utilizar, pois os nossos produtos representam um instrumento de trabalho para quem opera com cozinha e um investimento para quem os adquire. Desde sempre trabalhamos no mercado internacional e hoje os nossos produtos são utilizados e estimados em todo o mundo, onde quer que a restauração seja a arte de preparar, apresentar e degustar com prazer.

Od ponad trzydziestu działam w sektorze oprzyrządowania dla profesjonalnych restauracji, dlatego też stworzyłem tę spółkę w celu produkowania urządzeń prostych, innowacyjnych, pewnych, trwałych oraz ekonomicznych podczas ich użytkowania, ponieważ nasze produkty stanowią instrumenty dla tych, którzy je używają w kuchni, oraz doskonałą inwestycję dla tych którzy je zakupują. Od zawsze działamy na rynku międzynarodowym i w dniu dzisiejszym nasze produkty są używane i doceniane na całym świecie, wszędzie, gdzie gastronomia traktowana jako sztuka przygotowania potraw, ich prezentacji oraz wspólnej degustacji.

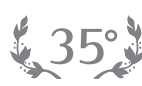
Более тридцати лет я работаю в отрасли оборудования для предприятий общественного питания. Эта компания была создана мной в целях производства простого, инновационного, надёжного, долговечного и экономичного в эксплуатации оборудования, так как наша продукция является рабочим инструментом для тех, кто работает на кухне, и инвестицией для тех, кто её покупает. На протяжении долгого времени мы работаем на международном рынке, и сегодня наша продукция используется и ценится во всём мире, где общественное питание является искусством подготовки, презентации и праздничной дегустации.



N.H. Comm. Giorgio Berto

Comendador y Presidente - Comendador e Presidente
Założyciel i Prezes - основатель и президент

Giorgio Berto



La casa constructora no se asume responsabilidad por posibles errores o imprecisiones en el contenido de este catálogo y se reserva el derecho de aportar a sus productos, en cualquier momento o sin previo aviso, posibles modificaciones que se consideran oportunas por cualquier exigencia de carácter técnico o comercial.

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade em caso de erros ou informações inexatas no conteúdo deste catálogo e reserva-se o direito de modificar os seus produtos, a qualquer momento e sem aviso prévio, se considerar oportuno por qualquer motivo, de carácter técnico ou comercial.

Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy lub niedokładności zawarte w niniejszym katalogu i rezerwuje sobie prawo do wprowadzenia dla swoich produktów, w jakimkolwiek momencie i bez uprzedzenia, ewentualnych zmian, które uzna za stosowne z jakichkolwiek powodów technicznych lub handlowych.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки или неточности в содержании этого каталога и оставляет за собой право вносить в свою продукцию в любой момент и без предварительного уведомления изменения, которые сочтет целесообразными для любых потребностей технического или коммерческого характера.

Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment



BERTO'S SPA

Viale Spagna 12

35020 Tribano (Padova) Italy

Tel. +39 049 9588700

Fax +39 049 9588799

www.bertos.com

bertos@bertos.com