



Parrilla profesional eléctrica Berto's E7CG80B de piedra volcánica ancho 800mm y fondo 700mm con soporte, en línea con las cocinas Berto's. Ideal para todo tipo de establecimientos hosteleros y colectividades que deseen una cocina profesional eficiente y con muy buen acabado.

Catálogo de parrillas profesionales

Parrilla profesional eléctrica E7CG80B de sobremesa y con fondo de agua, ancho 800mm y fondo 700mm, en línea con las cocinas Berto's que presenta las siguientes características:

- Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.
- Dos zonas de cocción independientes controladas por dos reguladores de energía, temperatura máxima 400 °C.
- Testigos de aviso. Resistencias acorazadas de alta potencia que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.
- Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.
- Resistencias giratorias y componentes fáciles de desmontar para las operaciones

comunes de mantenimiento y limpieza.

- Palangana extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.
 - Tensión: 380 - 415 V3N~
 - Superficie: cm² 2.370
 - Potencia: kW 8,16
- Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Berto's es una marca italiana con más de 40 años de historia. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Berto's es una marca de cocinas italiana con más de 40 años de experiencia y unas instalaciones en fábrica espectaculares que le han convertido en unos de los principales fabricantes mundiales de cocinas industriales y equipamiento para hostelería.

POTENCIA Y CONTROL LA COMBINACION PERFECTA

Quemadores enteramente en hierro fundido con alto espesor y elevada potencia de hasta 12 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% anual respecto a los quemadores tradicionales.

INSTALACIONES

Más de 20.000 m², con 12 líneas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 países a los que Berto's exporta

LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

INNOVACION

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's cuenta con la colaboración de chefs de reconocida experiencia internacional que trabajan en nuestra cocina laboratorio, con el fin de desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logísticos y productivos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x700x290MM