

3,608.00 €

2,778.16 €



Parrilla profesional a gas con fondo de agua G9WG40M ancho 400mm y fondo 900mm con soporte, en línea con las cocinas Berto's

Catálogo de parrillas profesionales

Parrilla profesional a gas con fondo de agua Berto's G9WG40M ancho 400mm y fondo 900mm con mueble, en línea con las cocinas Berto's que presenta las siguientes características:

- Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.
- Los quemadores (o las resistencias) se encuentran encima de la zona accesible a través de un amplio cajón de acero inox extraíble y con agua. Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna. Así mismo sirve para eliminar humos y recoger grasas.

Parrilla en fundición apropiada para distintos tipos de alimentos (carne, pescado,

verduras)

- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm
- Kw:12
- Parrilla de fundición reversible.

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): 400x900x900