



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>BS-G9BR8/I</b>	Brasiera ribaltabile a gas, BERTOS, Linea MAXIMA 900, Serie MAXI-80, con vasca inox da lt.80, ribaltamento manuale, Potenza termica Kw.20, Peso 147 Kg, dim.mm.800x900x900h	

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**BRASIERA RIBALTABILE a GAS, Linea MAXIMA 900, Serie MAXI-80, capacità lt.80, versione con Ribaltamento Manuale:**

- **costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox**, parti esterne con finitura Scotch Brite;
- **coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304**, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304;
- **vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10**, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati;
- **fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm**, saldato esternamente;
- **rubinetto erogatore** con collo di grande portata posto sul piano.
- **volantino per il sollevamento vasca** con maniglia rientrante;
- **riscaldamento uniforme** del fondo con **bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma**, con **valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta**;
- **accensione piezoelettrica** con protezione in gomma;
- **comando con valvola termostatica di grande precisione** con **regolazione della temperatura da 100 a 300 °C**;
- dimensioni vasca mm 710 x 590 x 225 h;
- **le brasiere permettono diversi tipi di cotture**: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca e grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico;
- **garanzia 24 mesi**.

**In Dotazione:**

- accensione elettrica.

**Marchio CE**
**Made in ITALY**
**SCHEDA TECNICA**
**Potenza termica (Kw)** 20,00

<b>Peso netto (Kg)</b>	147
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	900
<b>Altezza (mm)</b>	900

**TECHNO CHEF**

**MAXIMA 900**

Lt	Lt	80
	mm	710 x 590 x 225 h
	cm <sup>2</sup>	4.200
	W/cm <sup>2</sup>	4,5
	kW	20
	kcal/h	17.200
TOT.	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m <sup>3</sup> /h 2,12
	G25	m <sup>3</sup> /h 2,47
	Kg	147

**TECHNO CHEF**