


**SCHEDA TECNICA**

<b>Potenza termica (Kw)</b>	20,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	147
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	900
<b>Altezza (mm)</b>	900

**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 brasieri 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**

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	

**TECHNO CHEF**

**MAXIMA 900**

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

900  
35 3/8"

800  
31 1/2"

900  
35 3/8"

**TECHNO CHEF**

800

900

406 H2O ↑

61 H2O ↑

430 (H2O) ↓

19 (H2O) ↓

167

900

102 H2O ↑

927

92 (H2O) ↓

140