



SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	14,5
Peso netto (Kg)	117
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BRASIERA RIBALTABILE a GAS, capacità lt.60, versione con Ribaltamento Manuale

- **coperchio fissato su cerniera autobilanciata;**
- **vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, ribaltabile manualmente fino a 80°**, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli arrotondati;
- **fondo vasca in acciaio spessore 10 mm** saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica;
- **riscaldamento uniforme** tramite bruciatori a diretto contatto con il fondo;
- **accensione piezoelettrica** con protezione in silicone e bruciatore pilota;
- ideale per cotture umide;
- **valvola termostatica per la regolazione lineare della temperatura da 100 a 300 °C** circa tramite manopola a 7 posizioni;
- sicurezza termoelettrica;
- dimensioni vasca mm 575 x 475 x 200 h;
- **le brasieri permettono diversi tipi di cottura** si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca;
- grazie all'elevato spessore del fondo della vasca, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico;
- la conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura facilità di pulizia;
- piedini regolabili;
- **garanzia 24 mesi.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G7BR8/I	Brasiera ribaltabile a gas, con vasca inox da lt.60, ribaltamento manuale, Potenza termica Kw.14,5, Peso 117 Kg, dim.mm.800x700x900h	€ 3.120,70 + IVA € 3.807,25 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni



Macros 700

Lt	Lt	60
mm	575 x 475 x 200 h	
cm²	Cm²	2.750
W/cm²	W/cm²	5,3
kW	kW	14,5
kcal/h	kcal/h	12.470
BTU/h	BTU/h	49.474
G30/G31	kg/h	1,14
G20	m³/h	1,53
G25	m³/h	1,79





