



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>BS-G9BR8/I</b>	Sartén basculante a gas, BERTOS, línea MAXIMA 900, serie MAXI-80, con cubeta de acero inoxidable de 80 litros, vuelco manual, potencia térmica Kw.20, peso 147 Kg, dim.mm.800x900x900h	

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**SARTEN BASCULANTE A GAS , Línea MAXIMA 900 , Serie MAXI-80 , 80 litros de capacidad, versión con Inclinación Manual :**

- **construcción interna y externa completamente en acero inoxidable** , partes externas con acabado Scotch Brite;
- **tapa fijada sobre bisagra autoequilibrada de acero inoxidable AISI 304** , con mango de gran espesor de acero inoxidable AISI 304;
- **cuba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 de espesor 20/10** , con acabado de microesferas cerámicas antiadherentes y esquinas completamente redondeadas;
- **fondo del tanque radiante de acero de 10 mm de espesor** , soldado externamente;
- **Grifo dispensador** con cuello de gran caudal colocado en superficie.
- **volante para levantar el recipiente** con mango retráctil;
- **calentamiento uniforme** del fondo con **quemadores de acero inoxidable de múltiples ramas de llama** , con **válvula de seguridad por termopar y llama piloto protegida** ;
- **encendido piezoeléctrico** con protección de goma;
- **control con válvula termostática de alta precisión** con **regulación de temperatura de 100 a 300 °C** ;
- dimensiones del tanque mm 710 x 590 x 225 h;
- **Las sartenes permiten diferentes tipos de cocción** : se puede estofar, freír, asar y cocinar directamente en el fondo de la cuba y gracias al alto espesor de esta última, la temperatura se reparte uniformemente por toda la superficie, garantizando una cocción homogénea y un ahorro. energético;
- **Garantía de 24 meses** .

**Suministrado :**

- encendido eléctrico.

**marca CE**
**Hecho en Italia**
**FICHA TÉCNICA**
**Potencia térmica (Kw)** 20,00

<b>peso neto (Kg)</b>	147
<b>ancho (mm)</b>	800
<b>profundidad (mm)</b>	900
<b>altura (mm)</b>	900



**MAXIMA 900**

	Lt	80
	mm	710 x 590 x 225 h
	cm²	4.200
	W/cm²	4,5
	kW	20
	kcal/h	17.200
	Btu/h	68.240
TOT.		
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,47
	Kg	147

