


FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|------------|
| alimentation électrique | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| fréquence (Hz) | 50 |
| poids net (Kg) | 205 |
| largeur (mm) | 1200 |
| profondeur (mm) | 900 |
| hauteur (mm) | 900 |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE , Ligne MAXIMA 900 , Série MAXI-120 , capacité 120 litres, version avec basculement motorisé :

- **construction interne et externe entièrement en acier inoxydable** , parties externes avec finition Scotch Brite ;
- **couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304** , avec poignée très épaisse en acier inoxydable AISI 304 ;
- **cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 20/10** , avec finition antiadhésive en microsphères de céramique et coins complètement arrondis ;
- **fond de cuve radiant en acier de 10 mm d'épaisseur** , soudé extérieurement ;
- **robinet de distribution** avec grand col d'écoulement placé en surface ;
- **micro-interrupteur de sécurité** pour arrêter le fonctionnement lorsque le bol est relevé ;
- **thermostat de sécurité** à réarmement manuel ;
- **chauffage uniforme du fond** via **des résistances électriques blindées en acier inoxydable AISI 304** fixées à la partie inférieure du fond de la cuve et recouvertes de matériau isolant ;
- **alimentation contrôlée par interrupteur et thermostat** (100 - 300 °C) ;
- dimensions du réservoir 1 100 x 590 x 225 h mm ;
- **les sauteuses permettent différents types de cuissons** : vous pouvez braiser, frire, griller et cuire directement sur le fond de la cuve et grâce à la forte épaisseur de cette dernière, la température se répartit uniformément sur toute la surface, garantissant une cuisson homogène et des économies énergétique;
- **Garantie 24 mois** .

Fabriqué en ITALIE

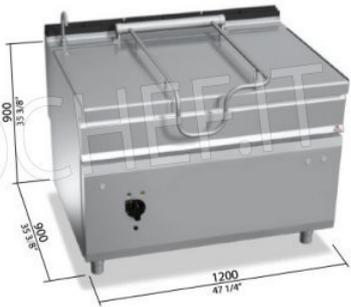
| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------------|---|----------------|
| BS-E9BR12/I+RM | Sauteuse électrique basculante, BERTOS, Ligne MAXIMA 900, Série MAXI-120, avec cuve en acier inoxydable de 120 litres, basculement motorisé, V.400/3+N, Kw.14,4, Poids 205 Kg, dim.mm.1200x900x900h | |

TECHNO CHEF

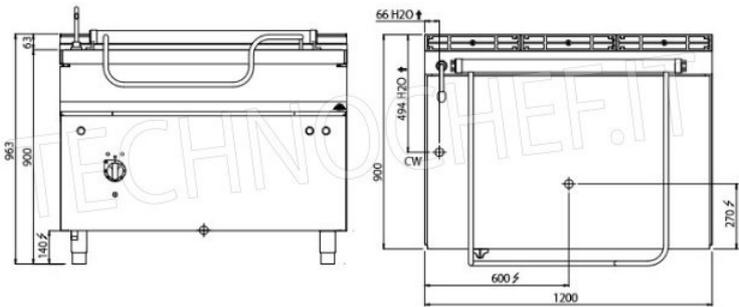
IMO GS

MAXIMA 900

| | |
|-------------------|------------------------|
| Lt | 120 |
| mm | 1.100 x 590 x 225 h |
| cm ² | 6.500 |
| TOT. kW | 14,4 |
| | 380-415 V3N ~ 50/60 Hz |
| W/cm ² | 2,2 |
| Kg | 205 |



TECHNO CHEF



Technical drawings showing dimensions for the fryer:

- Front view: Total height 900mm, depth 590mm, base height 140mm.
- Top view: Total width 1200mm, total depth 590mm, internal width 600mm, internal depth 494mm, and a 66mm H2O offset.