



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>BS-G9BR8/I</b>	Sauteuse à gaz basculante, BERTOS, ligne MAXIMA 900, série MAXI-80, avec cuve en acier inoxydable de 80 litres, basculement manuel, puissance thermique Kw.20, poids 147 Kg, dim.mm.800x900x900h	

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**SAUTEUSE BASCULANTE À GAZ , Ligne MAXIMA 900 , Série MAXI-80 , capacité 80 litres, version avec Basculement Manuel :**

- **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.
- **volant pour soulever le bol** avec poignée escamotable ;
- **chauffage uniforme** du fond avec **brûleurs en acier inoxydable à branches de flammes multiples** , avec **soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée** ;
- **allumage piézoélectrique** avec protection en caoutchouc ;
- **régulation par vanne thermostatique de haute précision** avec **régulation de température de 100 à 300 °C** ;
- dimensions du réservoir mm 710 x 590 x 225 h ;
- **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** .

**Fourni :**

- allumage électrique.

**Marquage CE**
**Fabriqué en Italie**

<b>Puissance thermique (Kw)</b>	20,00
<b>poids net (Kg)</b>	147
<b>largeur (mm)</b>	800
<b>profondeur (mm)</b>	900
<b>hauteur (mm)</b>	900



**MAXIMA 900**

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

