


**FICHA TÉCNICA**

<b>Potencia térmica (Kw)</b>	14,5
<b>peso neto (Kg)</b>	117
<b>ancho (mm)</b>	800
<b>profundidad (mm)</b>	700
<b>altura (mm)</b>	900

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**SARTEN BASCULANTE A GAS , Línea MACROS 700 , Serie HIGH-TECH MAXI , Capacidad 60 lt, Versión Basculante Manual :**

- **tapa fijada sobre bisagra autoequilibrada ;**
- **cuba de cocción con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304 , inclinable manualmente hasta 80° , con acabado de microsferas cerámicas antiadherentes y esquinas redondeadas;**
- **Fondo del tanque de acero de 10 mm de espesor , soldado externamente, para una mejor conductividad térmica;**
- **calentamiento uniforme** mediante quemadores en contacto directo con el fondo;
- **encendido piezoeléctrico** con protección de silicona y quemador piloto;
- ideal para cocinar húmedo;
- **válvula termostática para regulación lineal de la temperatura de aproximadamente 100 a 300 °C** mediante mando de 7 posiciones;
- seguridad termoeléctrica;
- dimensiones del tanque mm 575 x 475 x 200 h;
- **las sartenes permiten diferentes tipos de cocción** : se puede estofar, freír, asar y cocinar directamente en el fondo de la cuba;
- gracias al elevado espesor del fondo de la cuba, la temperatura se reparte uniformemente por toda la superficie, garantizando una cocción homogénea y ahorro energético;
- la forma redondeada del depósito, que se puede inclinar manualmente, facilita la limpieza;
- pies ajustables;
- **Garantía de 24 meses .**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>BS-G7BR8/I</b>	Sartén basculante a gas, BERTOS, línea MACROS 700, serie HIGH-TECH MAXI, con cubeta de acero inoxidable de 60 litros, vuelco manual, potencia térmica 14,5 kW, peso 117 kg, dim.mm.800x700x900h	

**TECHNO CHEF**

**Macros 700**

Lt	60
mm	575 x 475 x 200 h
Cm <sup>2</sup>	2.750
W/cm <sup>2</sup>	5.3
<b>kW</b>	<b>14,5</b>
kcal/h	12.470
Btu/h	49.474
<b>TOT.</b>	
G30/G31	kg/h 1,14
G20	m <sup>3</sup> /h 1,53
G25	m <sup>3</sup> /h 1,79

**TECHNO CHEF**