

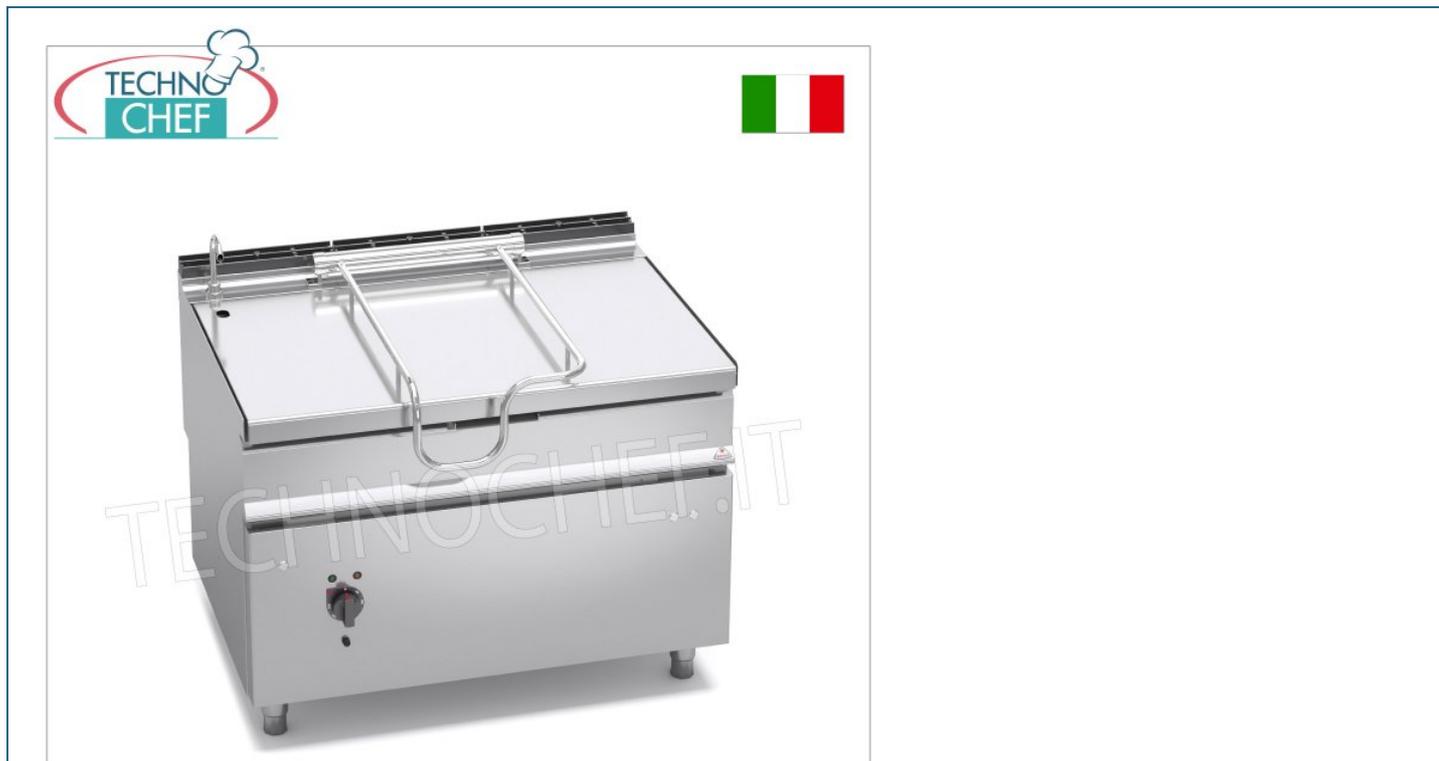


**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CÓDIGO                | DESCRIPCIÓN   | PRECIO/ENTREGA |
|-----------------------|---|----------------|
| <b>BS-E9BR12/I+RM</b> | Sartén basculante eléctrica, BERTOS, Línea MAXIMA 900, Serie MAXI-120, con cubeta de acero inoxidable de 120 litros, basculante motorizado, V.400/3+N, Kw.14,4, Peso 205 Kg, dim.mm.1200x900x900h |                |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**SARTEN BASCULANTE ELÉCTRICA** , Línea MAXIMA 900 , Serie MAXI-120 , 120 litros de capacidad, versión con basculamiento motorizado :

- **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;
- **microinterruptor de seguridad** para detener el funcionamiento cuando se levanta la cuba;
- **termostato de seguridad** con rearme manual;
- **calentamiento uniforme del fondo** mediante **resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable AISI 304** fijadas en la parte inferior del fondo del tanque y recubiertas con material aislante;
- **alimentación eléctrica controlada por interruptor y termostato** (100 - 300 °C) ;
- dimensiones del tanque 1.100 x 590 x 225 h mm;
- **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** .

marca CE  
Hecho en Italia

#### FICHA TÉCNICA

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase    |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 +N |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50         |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>peso neto (Kg)</b>   | 205  |
| <b>ancho (mm)</b>       | 1200 |
| <b>profundidad (mm)</b> | 900  |
| <b>altura (mm)</b>      | 900  |



**MAXIMA 900**

|                 |                   |                       |
|-----------------|-------------------|-----------------------|
| Lt              | lit               | 120                   |
|                 | mm                | 1.100 x 590 x 225 h   |
| cm <sup>2</sup> | cm <sup>2</sup>   | 6.500                 |
| TOT.            | kW                | 14,4                  |
|                 |                   | 380-415 Y3N~ 50/60 Hz |
|                 | W/cm <sup>2</sup> | 2,2                   |
|                 | Kg                | 205                   |

