Mod. SG9BR12/I+RM | Cod. 13824700

S900

Lt	120
mm	1.100 x 560 x 225 h
cm²	6.200
W/cm²	5
kW	30
kcal/h	25.795
Btu/h	102.364
TOT. G30/G31 kg/h	2,35
TOT. G20 m3/h	3,17
TOT. G25 m3/h	3,71
kg	220

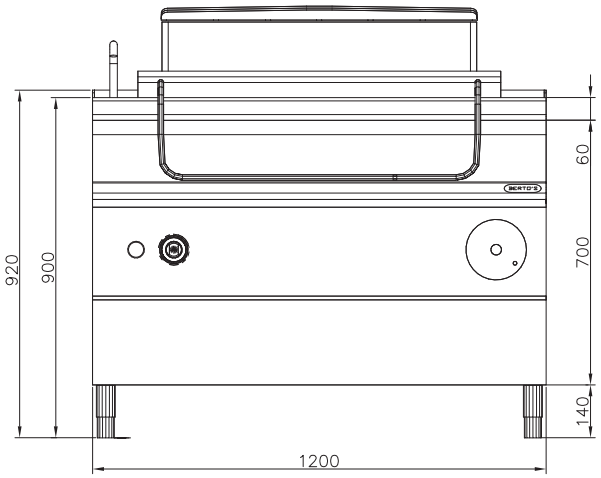
STANDARD VUELCO MOTORIZADO - BASCULAMENTO MOTORIZADO - PRZECHYLANIE ZMOTORYZOWANE - СИСТЕМА ОПРОКИДЫВАНИЯ С ПРИВОДОМ
ENCENDIDO ELÉCTRICO - ACTIVAÇÃO ELÉCTRICA - ELEKTRYCZNY ZAPŁON - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

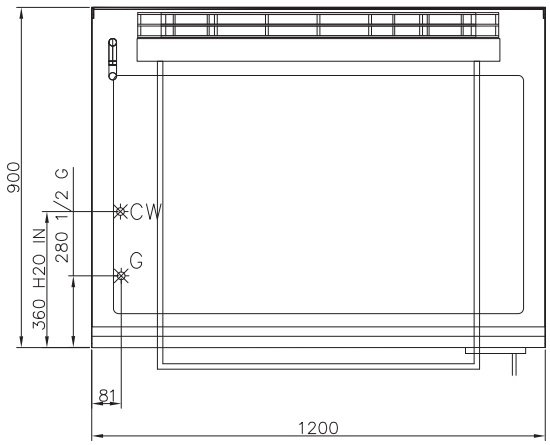
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES
Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable, partes externas con acabado Scotch Brite. Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304.
Cuba de cocción con plano y paredes de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con acabado antiadherente de microesferas de cerámica y ángulos redondeados. Fondo de la cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente. Grifo distribuidor con cuello de gran capacidad colocado sobre el plano. Volante para la elevación de la cuba con manija reentrante. Calentamiento uniforme del fondo por medio de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable AISI 304 fijadas en la parte inferior del fondo de la cuba revestidas con material aislante. Erogación de la potencia controlada por interruptor y termostato (100° C – 300°C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS
Construção interna e externa completamente realizada com aço inox, peças externas com acabamento Scotch Brite. Tampa fixada sobre dobradiça auto-ajustável de aço AISI 304, con puxador de ampla espessura de aço inox AISI 304.
Cuba de cozedura com superfície e paredes de aço inox AISI 304 de espessura 20/10 e acabamento antiaderente com microesferas de cerâmica e bordas completamente arredondadas. Fundo da cuba radiante de aço com 10 mm de espessura, soldado externamente. Torneira de distribuição com abertura de grande capacidade colocada sobre a superfície. Volante de levantamento da cuba com puxador embutido. Aquecimento uniforme do fundo mediante resistências eléctricas blindadas de aço inox AISI 304 fixadas na parte inferior do fundo da cuba e revestidas com material isolante. Distribuição da potência controlada mediante interruptor e termostato (100°C - 300°C).

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE
Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304.
Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AIS 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 10 mm, spawane zewnętrznie. Pokrętło rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Pokrętło z chowaną rączką do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą elektrycznych uzbrojonych rezystancji ze stali nierdzewnej inox AISI 304 umieszczonych w dolnej części dna zbiornika i obitych materiałem izolującym. Dostarczana moc kontrolowana wyłącznikiem i termostatem (100°C - 300°C).

ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Внутренняя и внешняя конструкция полностью из нержавеющей стали, внешняя сторона с отделкой «Скотч Брайт». Закрепленная крышка на самовыравнивающемся шарнире AISI 304, с ручкой повышенной толщины из нержавеющей стали AISI 304.
Варочная емкость с поверхностью и стенками из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, с противоприлипающим покрытием из керамических микрошаров и закругленными углами. Дно емкости выполнено из стали толщиной 10 мм с наружной сваркой. Подающий кран с шейкой большой пропускной способности, расположенный на поверхности. Рычаг для поднятия емкости с задвижной ручкой. Однородный разогрев с помощью бронированных ТЭНов из нержавеющей стали AISI 304, прикрепленных с нижней стороны дна емкости и облицованных изоляционным материалом. Выработка мощности контролируется с помощью переключателя и термостата (100°C - 300°C).





Escala - Escala - Skala - Масштаб 1:20

G	conexión del gas - conexão a gás podłączenie gazowe - газовоесоединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 30**
CW	conexión agua fría - conexão da água fria połączenie wody zimnej - подключение горячей воды Ø mm 12

35° 5 year guarantee

BERTO'S® the best catering equipment