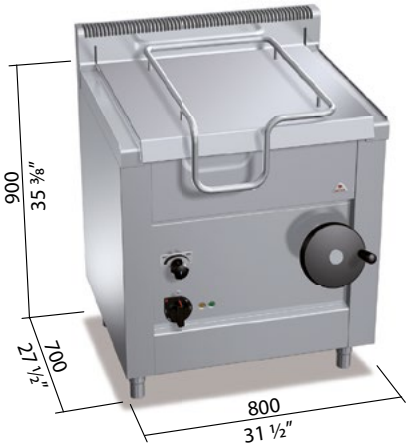
Mod. E7BR8/I	Cod. 18822800

Lt	Lt	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	Cm^2	2.750
TOT.	**kW**	**9**
	380 - 415 V3N~	
	W/cm^2	3,3



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio con sistema di raccolta condensa, fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsfere in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite resistenze poste a diretto contatto con il fondo. Erogazione della potenza tramite termostato ed interruttore (100 - 300 °C). Termostato di sicurezza a riarmo manuale, indicatori di tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover with a condensation collection system fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 304 stainless steel, manual tilt to 80°, with non-stick ceramic microsphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base.
Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C). Safety thermostat with manual restart. Tension and operation lights. Adjustable feet.

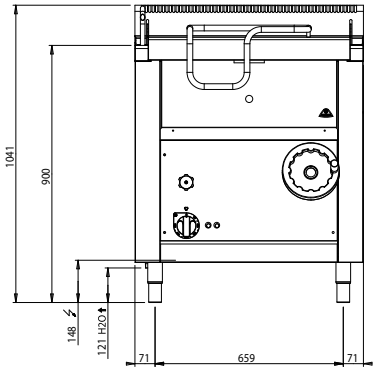
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

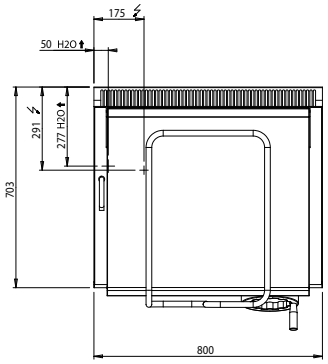
Couvercle avec un système de récolte de la condensation, fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et bords arrondis. Fond de la cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité thermique. Chauffage uniforme par le biais de résistances en contact direct avec le fond. Distribution de la puissance contrôlée par un thermostat et un interrupteur (100 - 300 °C). Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, indicateurs de tension et de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Deckel mit Kondenswassersammler an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihaftbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Heizkörper mit dem Tiegelboden. Leistungsabgabe über Thermostat und Schalter einstellbar (100 - 300 °C).Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380 - 415 V3N~	**kW 9**





BERTO'S
the best catering equipment