



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
 SB-E910 I 380-415V 3N 50/60Hz

19037831

14/12/2018

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA, SB-E910 I

La sartén basculante es una máquina de gran versatilidad, y ofrece la posibilidad de tener cuatro aparatos en uno gracias a sus elementos funcionales (cuba volcable, termostato, grifo de entrada de agua...).

Puede usarse

- _ Como una sartén, para frituras de poco grosor.
- _ Como una plancha fry-top, para asados o "coccciones en seco".
- _ Como una marmita, para coccciones húmedas.
- _ Como baño maría, manteniendo una mínima temperatura.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Cuba volcable de acero inoxidable, recomendable especialmente para coccciones delicadas.

El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto del calor homogéneo.

Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con radios mínimos nunca inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza.

Amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.

La cuba está fabricada según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos.

Superficie útil de la base de la cuba: 45 dm².

Volumen total: 90 litros.

El calentamiento eléctrico se realiza mediante resistencias blindadas de acero inoxidable situadas en la propia base de la cuba.

Este calentamiento unido al elevado espesor del fondo de la cuba proporcionan una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando coccciones homogéneas.

Temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 310 °C.

Termostato de seguridad incorporado.

Microruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.

Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El grifo de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.

Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Asa de tapa de acceso frontal.

Sistema de elevación de la cuba por manivela, que permite levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.

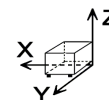
Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura
 Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1080 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1125 mm
Peso neto	195,0 kg	Peso bruto	218,0 kg
Volumen neto	0,650 m ³	Volumen bruto	1,021 m ³

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	15,00 kW
Potencia eléctrica	15,000 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	32A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
---------	------------------------------



Catálogo
CATERING

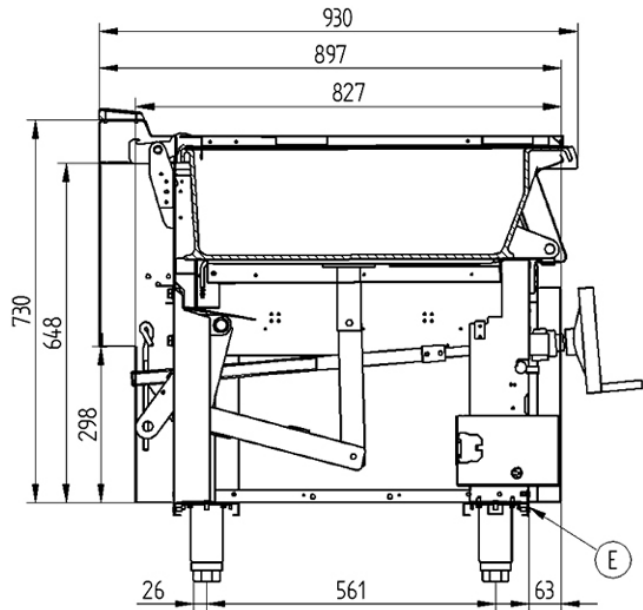
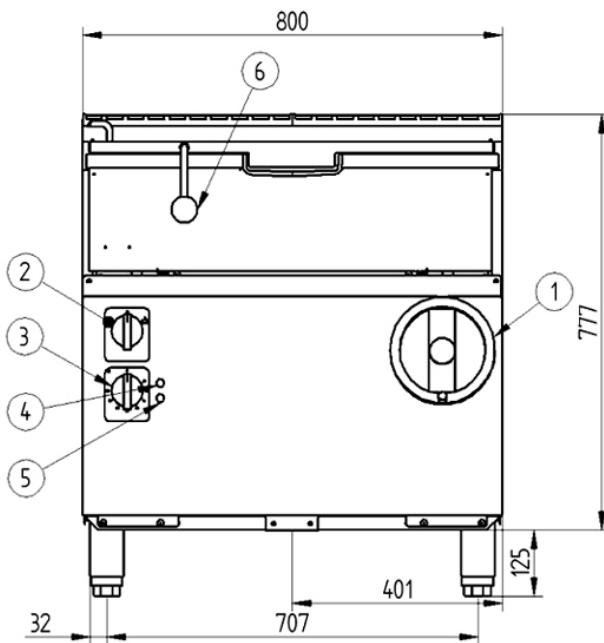
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
SB-E910 | 380-415V 3N 50/60Hz

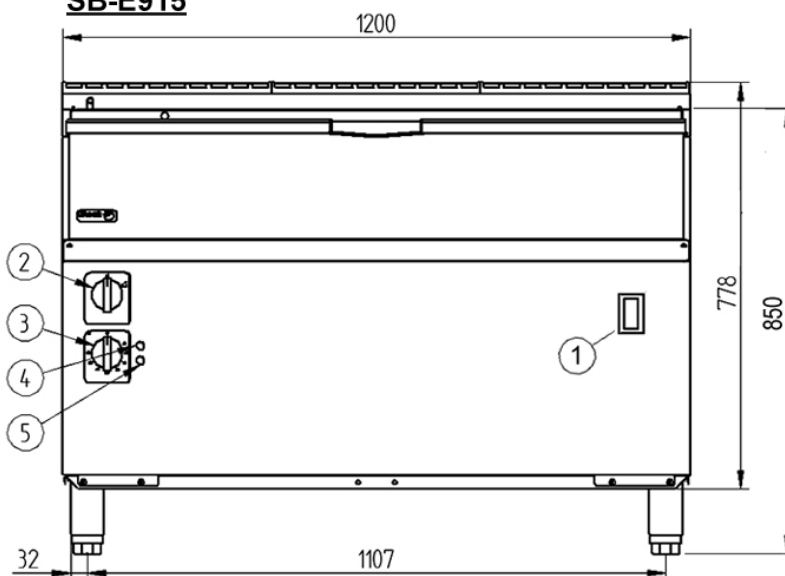
19037831

14/12/2018

SB-E910



SB-E915



- E – Conexión eléctrica
- 1 – Volante/Pulsadores elevación
- 2 – Grifo válvula agua
- 3 – Grifo válvula gas
- 4 – Piloto verde
- 5 – Piloto ambar
- 6 – Asa

- E - Electrical connection
- 1 - Wheel/Elevation control
- 2 - Water valve tap
- 3 - Gas valve tap
- 4 - Green pilot
- 5 - Amber pilot
- 6 - Pan handle