

**Catálogo**  
**CATERING**  
**Capítulo**  
**COCCIÓN**

**Modelo**  
 SB-E915 I M 380-415V 3N 50/60Hz

19034427

14/12/2018

**SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA, SB-E915 I M**

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 "cocciones en seco".
- \_ Como una marmita, para cocciones 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 cocciones 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: 70 dm<sup>2</sup>.

Volumen total: 120 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 cocciones 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.

Sistemas de elevación de la cuba motorizado, que permite levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.

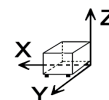
Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

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**



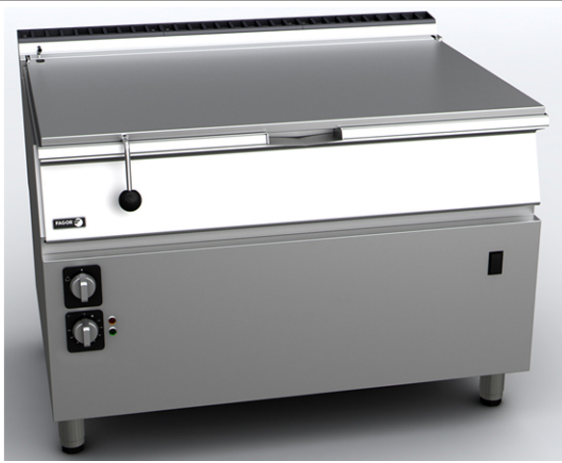
X Ancho	1200 mm	X Ancho bruto	1240 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1140 mm
Peso neto	233,0 kg	Peso bruto	248,0 kg
Volumen neto	0,975 m <sup>3</sup>	Volumen bruto	1,445 m <sup>3</sup>

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia calentamiento	22,50 kW
Potencia eléctrica	22,500 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	50A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA**

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



Catálogo  
**CATERING**

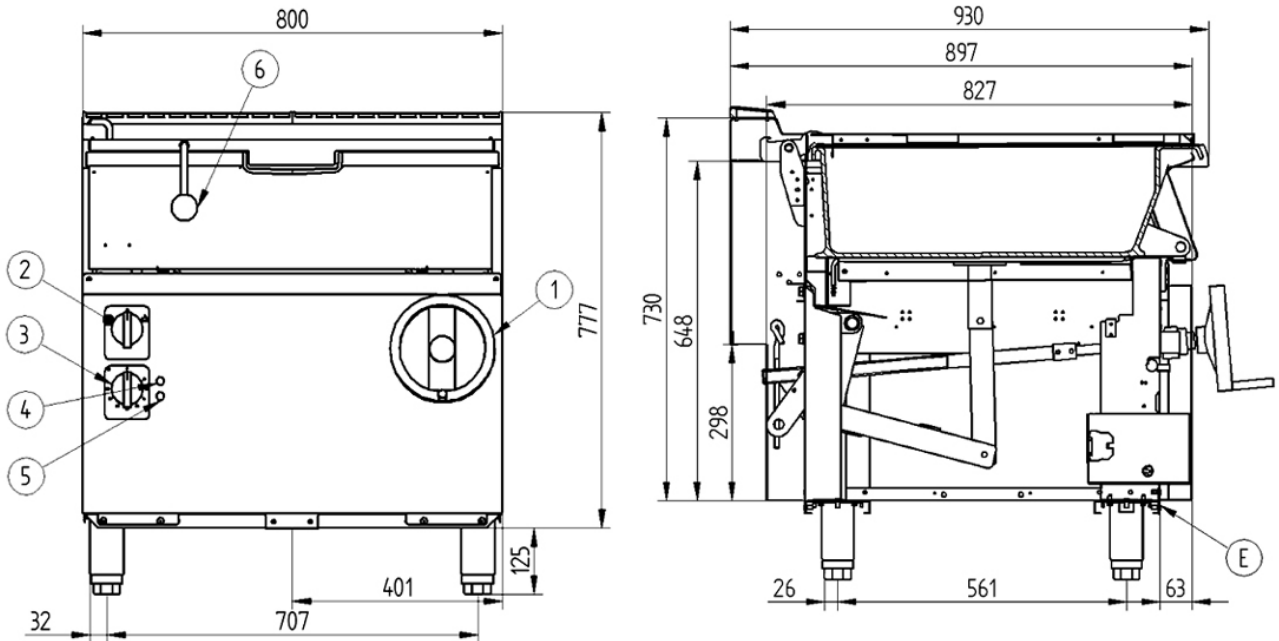
Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**SB-E915 | M 380-415V 3N 50/60Hz**

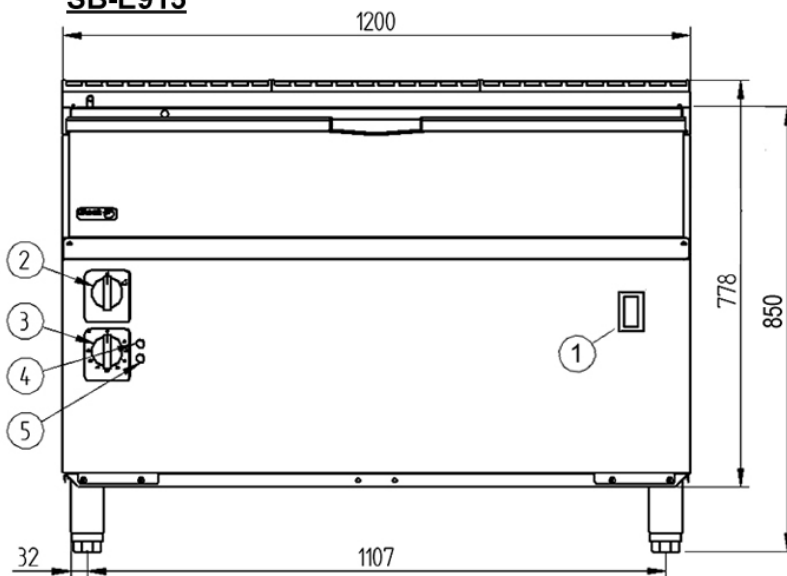
19034427

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