



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
SB-G910 I M LPG 230V 1N 50Hz

19033791

14/12/2018

SARTÉN BASCULANTE A GAS, SB-G910 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 "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.

Calentamiento a gas con quemador tubular de acero de seis ramas accionado y controlado por válvula de seguridad con termopar.

El calentamiento en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos 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.

Microrruptor 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.

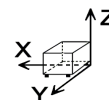
Sistemas de elevación de la cuba motorizado, que permite levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

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	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	211,0 kg	Peso bruto	235,0 kg
Volumen neto	0,650 m ³	Volumen bruto	1,021 m ³

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	0,700 kW
Voltaje	230V - 1N
Amperaje	2A
Frecuencia eléctrica	50Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	18,00 kW
Consumo gas	1,380 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

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



Catálogo
CATERING

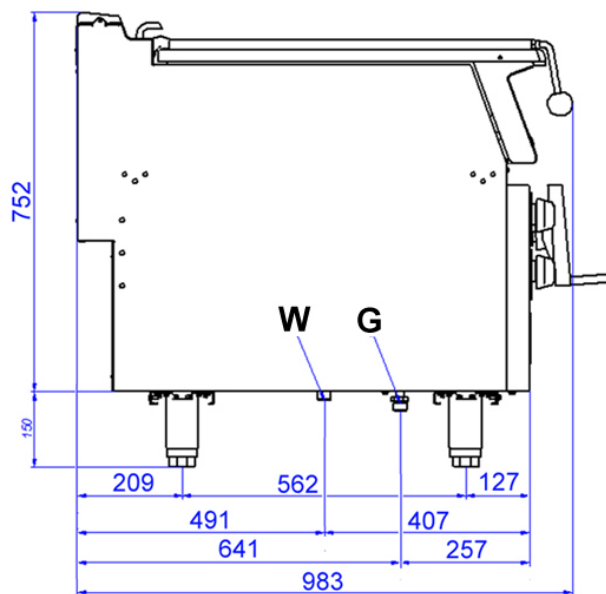
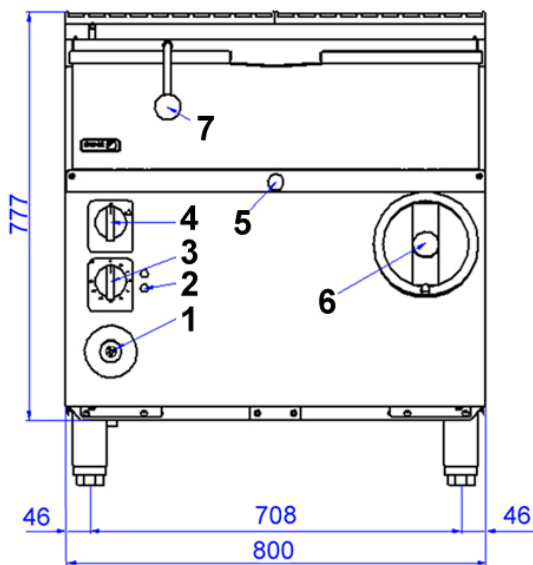
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
SB-G910 I M LPG 230V 1N 50Hz

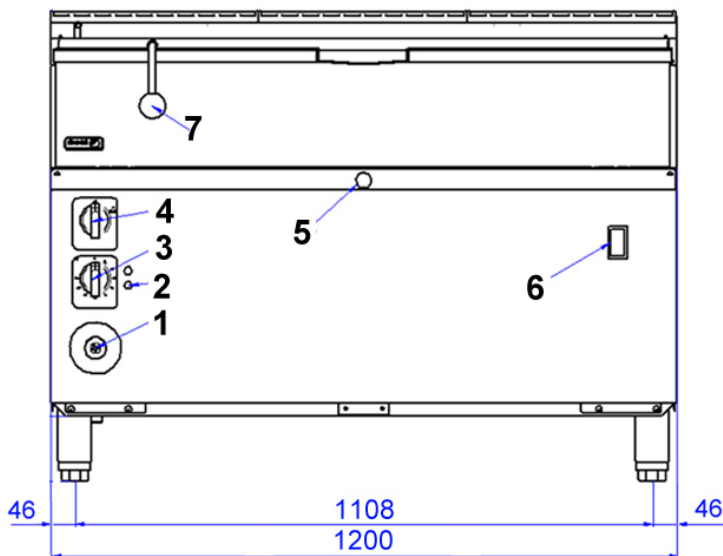
19033791

14/12/2018

SB-G910



SB-G915



- W – Entrada de Agua – Water inlet
- G – Entrada de Gas – Gas Inlet
- 1 – Pulsador tren de chispas Piezo ignitor
- 2 – Piloto verde Green pilot
- 3 – Grifo válvula gas Gas valve
- 4 – Grifo válvula agua Water tap
- 5 – Encendido manual Manual ignition hole
- 6 – Volante elevación Tilting system
- 7 – Asa sartén Handle