



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

**Modelo**  
**B-E9101 380-415V 3N**

19030319

14/12/2018

**BARBACOA ELÉCTRICA, B-E9101**

Las nuevas barbacoas de Fagor Industrial proporcionan un asado de los alimentos saludable, sin carbonizar su superficie.

Las parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.

El nuevo diseño posibilita asimismo trabajar los asados en atmósfera de vapor.

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

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

Modelo de calentamiento eléctrico, con dos grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado.

Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.

Parrilla de hierro fundido compuesta por cuatro secciones de 170 mm de ancho. Se puede desmontar fácilmente, sin herramientas, lo que facilita su limpieza.

La parrilla es reversible, y ofrece la posibilidad de trabajar los asados de los productos de diferente manera:

\_Por la cara acanalada y con estrías, parrilla inclinada, para asados de carnes

\_Por la cara plana y horizontal, para asados de pescados y verduras

La cocción y asado se realizan tanto por contacto como por la irradiación del calor procedente de las resistencias.

Superficie de asado de 48 dm<sup>2</sup>

Provista de orificios delanteros para la recogida de las grasas de cocción en dos cajones situados en la parte inferior del mueble, con capacidad de hasta 12 litros cada cajón.

Los cajones recoge grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de las resistencias se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor

Peto desmontable antisalpicaduras de 130 mm de altura fabricado en acero inoxidable, fácilmente lavable.

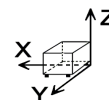
Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Acceso a los componentes por la parte frontal.

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)

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	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1265 mm
Peso neto	67,0 kg	Peso bruto	80,0 kg
Volumen neto	0,134 m <sup>3</sup>	Volumen bruto	1,086 m <sup>3</sup>

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia calentamiento	15,00 kW
Potencia eléctrica	15,000 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	25A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

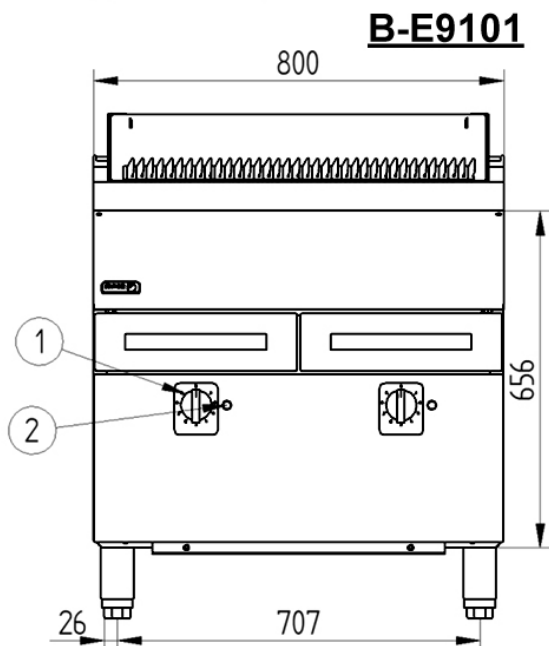
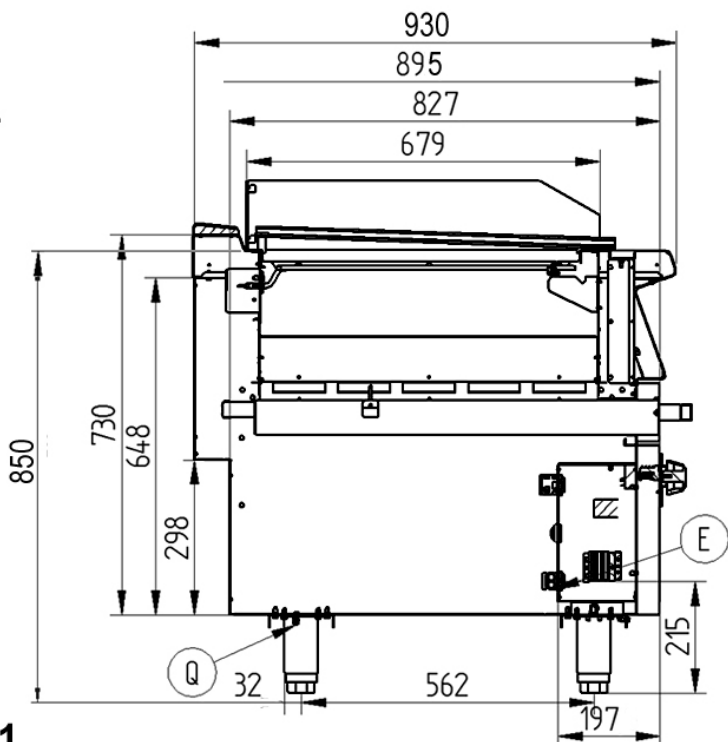
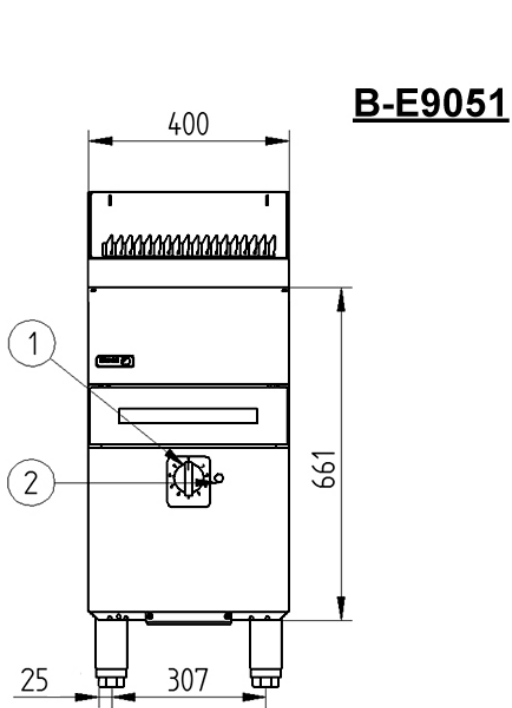
Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**B-E9101 380-415V 3N**

19030319

14/12/2018



E - Conexión eléctrica  
Q - Conexión equipotencial  
1 - Mando eléctrico  
2 - Piloto ambar

Electrical connection  
Equipotential  
Electric control  
Ambar pilot