# 1N1BR3EA

## SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO



Sartén con estructura autoportante de acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Cuba de cocción de acero inox AISI 304 espesor 20/10 mm, completamente redondeada, acabado lúcido. Fondo de material compuesto, 12 mm de espesor (9 mm Fe510D + 3 mm de acero inox AISI 316L). SISTEMA COOKING PRO. Calentamiento por resistencias acorazadas integradas en la cuba. Control temperatura por termostato 60-300°C, termostato de seguridad. Elevación automática de la cuba. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Alimentación* | electricidad | *Cantidad cubas* | 1 |
| *Control Energia* | Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia | *Espesor encimera* | 2 mm |
| *Lavantamiento cuba* | eléctrico | *Litros cada cuba* | 85 |

### Características funcionales

- Máquina multiespecialista apta para cocer salsas, guisos, mantecados y cocciones con capa de aceite.
- Perfil de canalización de los líquidos hacia la parte frontal de la cuba para optimizar la operación de vaciado.
- Cuba con bordes elevados para evitar goteos en el exterior.
- Inmisión agua directamente en la cuba controlada por botón estable en la parte frontal de la máquina.
- Tamaño de la cuba 71x61x20,5 cm; capacidad utíl cuba 55 lt; máxima 85 lt.
- COOKING-PRO garantiza grandes prestaciones, excepcional uniformidad de cocción, recuperación de la temperatura instantánea para obtener resultados continuos y un ahorro de energía de hasta el 20%. Las resistencias electricacs están intagradas en un material innovador múltiestrato que asegura una rápida subita de la temperatura, una grande eficiencia en la transferencia de calor, estabilidad de la temperatura y eficienzia energética.
- Temperatura de ejercicio: 60-300°C.
- Elevación de la cuba controlada por un motorreductor.
- Potencia específica útil: 185 W/lt
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies;  a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

### Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10  con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Cuba de carpintería con ángulos de conéxion más redondeados y soldaduras estancas; acabado satinado en el interior y acabado de chorro en el borde superior.
- Fondo radiante de la cuba en compound 9 mm de hierro + 3 mm de acero inox AISI 316.
- Bisagra profesional de alta resistencia de un cuerpo unico con doble muelle de la precarga ajustable.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- El mantenimiento de los componentes internos no requiere mover el aparato.

### Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de detección de doble limitador de temperatura.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.

# 1N1BR3EA

- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

## Opcional y Accesorios

- Chimenea de descarga humos alta.

## Datos técnicos

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Voltaje* | 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz | *Peso neto* | 160 kg |
| *Peso bruto* | 170 kg | *Potencia electrica* | 10,2 kW |
| *Dimenesiones* | 80x92x90 cm | *Embalaje* | 86x102x131 cm |

SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE AUTOMÁTICO

Icon9000 prof.900 - 2 mm