2N1BR3E

SARTÉN ELÉCTRICA VOLCABLE MANUAL



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 manual 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	manual	*Litros cada cuba*	125

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 111,5x61x20,5 cm; capacidad utíl cuba 95 lt; máxima 125 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 manual de la cuba con volante.
- Potencia específica útil: 160 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.
- 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).

2N1BR3E

- 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 ~ 50 ÷60 Hz	*Peso neto*	260 kg
Peso bruto	265 kg	*Potencia electrica*	15,3 kW
Dimenesiones	120x92x90 cm	*Embalaje*	126x102x131 cm