



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
SB-G910 I LPG 230V 1N 60Hz

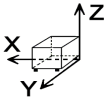
19075869

28/02/2020

SARTÉN BASCULANTE A GAS, SB-G910 I

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño 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. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas, accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Calentamiento mediante quemadores de ramas situados 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 cocciones homogéneas.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela, con el que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Cuba de acero inoxidable de 90 litros de capacidad. Con una superficie de 730x616 mm o 45 dm².
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- "
- "

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	0,100 kW
Amperaje (A)	2A
Voltaje	230V - 1N
Frecuencia eléctrica	60Hz

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)
---------	------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Diámetro gas 1	'R.3/4"G'
Diámetro Entrada Agua	3/4"



Catálogo
FOOD SERVICE

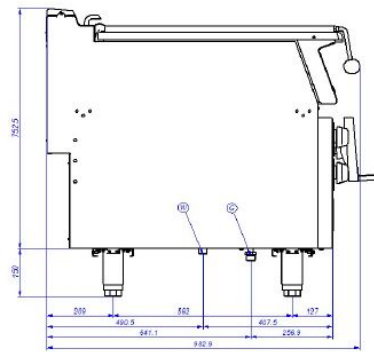
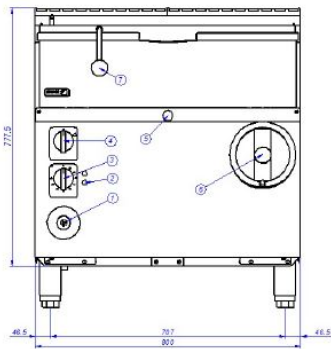
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
SB-G910 | LPG 230V 1N 60Hz

19075869

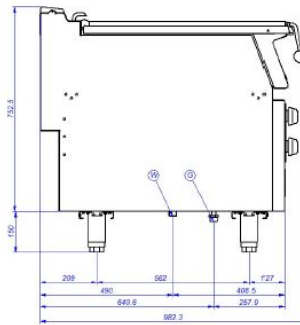
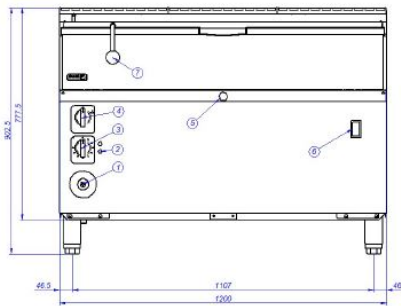
28/02/2020

SB-G910



- W – Entrada de Agua – Water inlet
- G – Entrada de Gas – Gas Inlet
- 1 – Pulsador tren de chispas
- 2 – Piloto verde
- 3 – Grifo válvula gas
- 4 – Grifo válvula agua
- 5 – Lágrima
- 6 – Volante elevación
- 7 – Asa sartén

SB-G915



- W – Entrada de Agua – Water inlet
- G – Entrada de Gas – Gas Inlet
- 1 – Pulsador tren de chispas
- 2 – Piloto verde
- 3 – Grifo válvula gas
- 4 – Grifo válvula agua
- 5 – Lágrima
- 6 – Pulsadores elevación
- 7 – Asa sartén