



● S.BG80L900E



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
 - Encimera con acabado fino satinado.
 - Tanque construido en acero inoxidable.
 - Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento.
 - Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304
 - Mango resistente al calor.
 - Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
 - Tapa provista de tirador ergonómico.
 - Mecanismo de elevación manual.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Incluye grifo para llenado de agua.
 - Dimensiones de la cuba 700x570x228h mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar. Rango de temperatura 100° C – 300° C.
 - **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante batería de resistencias eléctricas. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos. Temperatura controlada mediante termostato, rango 100° C – 300° C.



General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
 - Tank built in stainless steel. Metal tank treated bottom in order to maximize performance.
 - Balanced steel lid AISI 304, with heat-resistant handle.
 - Thermal insulation secured by high-density ceramic fiber 64/128.
 - Cover provided with a ergonomic handle. Manual lifting mechanism.
 - Stainless steel legs adjustable in height. Includes tap for filling water.
 - Tank dimensions 700x570x228h mm.
- **Gas models**, heating system by AISI 304 high efficiency tubular burners. Ignition by electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple. Controlled temperature range 100°C-300°C.
 - **Electric models**, heating system by battery of electrical resistances. Safety thermostat to avoid overheating. Temperature controlled by thermostat, range 100° C-300° C.

Caractéristiques Générales



- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
 - Réservoir en acier inoxydable.
 - Fond du réservoir métallique avec un traitement pour maximiser la performance.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur.
 - Isolation thermique assuré par fibre céramique haute densité 64/128.
 - Couvercle fourni par une poignée ergonomique.
 - Mécanisme de levage manuel.
 - Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Il inclut un robinet pour remplissage.
 - Dimensions du réservoir 700x570x228h mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage pas pièces électrique et brûleur pilote. Valve pour le control du surchauffement avec thermostat de sécurité et thermopar. Température contrôlée de 100°C à 300° C.
 - **Modèles électrique**, système de chauffage par batterie de résistances électriques. Thermostat de sécurité afin d'éviter un surchauffement. Température contrôlée par un thermostat de 100° C à 300° C.

 sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
SBG80L900E	 Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	 22 KW	18.920

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

 sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
SBE80L900E	 Sartén basculante 80 L Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	 10 kW/400 V 3 + N

