

# Sartén Basculante

## Eléctrica y a Gas



Mod. E7BR8-I

### Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 °.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalaceada con muelles.

### Sartén basculante a gas

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

### Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.



Mod. G7BR8-I



## HIGH TECH MAXI



### E7BR8-I

#### Sartén basculante eléctrica 60 litros

- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 60 litros



### G7BR8-I

#### Sartén basculante gas 60 litros

- Kw: 14,5
- Kcal/h: 12.470
- Btu/h: 49.474
- 60 litros