



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA

inhospan

AUTOMATIC ELECTRIC BRASING PAN WITH SCRAPER.



PANTALLA TÁCTIL DE RECETAS PERSONALIZABLE. Y PROGRAMABLE.

CUSTOMIZABLE AND PROGRAMMABLE RECIPE TOUCH SCREEN. DISPLAY.



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA

Sartén redonda cónica, volcable fabricada íntegramente en Acero Inoxidable para preparación de alimentos, que permite descargar en carros mediante basculamiento motorizado, manteniendo la altura de boca de descarga. Fabricada con doble fondo de aceite térmico y Cuba interior de fácil limpieza mediante un removedor extraíble con palas que actúan rozando las paredes para evitar la adherencia del producto y limpieza posterior. Doble cara con recubrimiento total de aislante térmico para un ahorro de energía.

Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Modelos SBE100A, SBE150A, SBE200A con ruedas para su desplazamiento. Resto de modelos con Pies en acero inoxidable regulables en altura.

Temperatura regulable de 50 a 180°C. Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de datos del proceso para el control sanitario (Industria 4.0).

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha: 1190 €
- Grifo de llenado de agua fijo en encimera: 1090 €

MOTORISED ELECTRIC BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER

Round conical sarten, tiltable, made entirely of stainless steel for food preparation, which can be unloaded onto trolleys by means of motorised tilting, maintaining the height of the unloading mouth. Manufactured with a double thermal oil bottom and an interior tank that is easy to clean by means of a removable remover with blades that rub against the walls to prevent the product from sticking and subsequent cleaning. Double side with total thermal insulation coating for energy saving.

It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Models SBE100A, SBE150A, SBE200A with wheels for moving. The models SBE300a and SBE500A have height adjustable stainless steel feet.

Adjustable temperature from 50 to 180°C. PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a list of process data for sanitary control (Industry 4.0).

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170 €
- Shower tap: 1190 €
- Fixed water filler tap on worktop: 1090 €



MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Motor	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
SBE100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	12	1,1 KW	100 L	380/400	247	14005 €
SBE150A	1714 mm.	1243 mm.	1223 mm.	18	1,1 KW	150 L	380/400	290	19655 €
SBE200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	24	1,1 KW	200 L	380/400	328	21775 €
SBE300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	30	1,1 KW	300 L	380/400	490	31670 €
SBE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36	1,1 KW	500 L	380/400	590	48045 €