

SARTENES BASCULANTES

EASYBRATT medium line

FRYBRATT medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EASYBRATT (BM...)

- Sartenes proyectadas para satisfacer las exigencias diarias de la pequeña y mediana restauración.
- Cuba construida enteramente de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de la cuba de hierro (Fe360) o acero inox AISI 304 (modelos acabados en I).
- Inclinación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Los modelos de BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Dispositivo de basculación motorizado bajo pedido.
- Introducción del agua en la cuba a través de grifo fijado en la chimenea.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con gran tirador ergonómico.

Gas (G):

- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto.
- Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.

Eléctricos (E):

- Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
- Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.

FRYBRATT (CBRE..)

- Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304, espesor 20-15/10.
- Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación "Incoloy-800".
- Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción.
- Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freir medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo.



BM 1G 200 I + BAS0040



BM 8 E 080 I



CBRE 40



CBRE 080

Vuelco manual
y grifo de llenado
de agua en cuba

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
Sartenes basculantes a gas				
BM 8 G 080/080 I	22	800x900x900	86	Hierro/Inox
BM 9 G 090/090 I	22	900x900x900	96	Hierro/Inox
BM 1 G 120/120 I	28	1200x900x900	125	Hierro/Inox
BM 1 G 150/150 I	28	1200x900x950	170	Hierro/Inox
BM 1 G 200 I	42	1600x900x950	225	Inox
Sartenes basculantes eléctricas				
BM 8 E 080/080 I	9,9	800x900x900	86	Hierro/Inox
BM 9 E 090/090 I	9,9	900x900x900	96	Hierro/Inox
BM 1 E 120/120 I	14,8	1200x900x900	125	Hierro/Inox
BM 1 E 150/150 I	14,8	1200x900x950	170	Hierro/Inox
BM 1 E 200 I	20	1600x900x950	225	Inox

Modelo	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Nº cuba	Presión (bar)	Superficie (dmq)
Sartenes basculantes eléctricas							
CBRE 40	Eléctrica	800x670x530	40	6			29
CBRE 080	Eléctrica	1085x882x900	80	15			38
CBRE 120	Eléctrica	1413x882x900	120	56			56

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Sartenes basculantes a gas		Sartenes basculantes eléctricas	
BM 8 G 080 I	6.104,00	BM 8 E 080 I	6.394,00
BM 9 G 090 I	6.558,00	BM 9 E 090 I	6.785,00
BM 1 G 120 I	9.445,00	BM 1 E 120 I	9.610,00
BM 1 G 150 I	10.543,00	BM 1 E 150 I	10.669,00
BM 1 G 200 I	16.987,00	BM 1 E 200 I	17.302,00
		Frybratt	
		CBRE 40	7.567,00
		CBRE 080	13.872,00
		CBRE 120	18.664,00

I: Fondo cuba en acero inoxidable

SARTENES BASCULANTES BETTERPAN major line

INOX
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 15 mm) con esquinas redondeadas. Recipiente con basculación motorizada en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas.
- Armazón autoportante en AISI 304 (espesor 40/10).
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304 de diferentes alturas ajustables.

Algunas aplicaciones: Salsas para primeros platos, arroz, pollo, escalopín, guiso de carne, embuchado de carne de cerdo, costillas, albóndigas, tortilla, legumbres, hinojo, patatas, espinacas, zanahorias.

Autoclave (A):

- Tapa con doble capa reforzada, equilibrada mediante muelles de gas.
- Sistema de bloqueo mecánico en cuatro puntos.
- Junta de goma de silicona alimentaria con un único punto de junta.
- Sistema de cierre/apertura de doble maniobra para garantizar la máxima seguridad.
- Válvula de seguridad ajustada a 0,35 bar.
- Tercera sonda para la lectura de la temperatura en el corazón del producto (bajo pedido en versión no autoclave).
- Filtros internos de protección amovibles para las operaciones de limpieza.
- Descargador automático del agua de condensación al final del ciclo de condensación.

Gas (G):

- Calentamiento mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inox.
- Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto.

Eléctricas (E):

- Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.
- Resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", fijadas en fondo termodifusor de aluminio.

Elevación automática de cestas (C)



Sistema de elevador de cestas



Nuevo control electrónico táctil



Dispone de un fácil acceso a los controles técnicos

DBRE145A-C_V1
+ cestas (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Superficie (dmq)
Sartenes basculantes suspendidas					
DBR G/DBR E110 (A) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x650	110	52
DBR G/DBR E145 (A) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x650	145	69
DBR G/DBR E180 (A) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x650	180	87
DBR G/DBR E220 V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x650	220	103
Sartenes basculantes con patas					
DBR G/DBR E110 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	28/17	1470x1125x1030	110	52
DBR G/DBR E145 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	35/20	1725x1125x1030	145	69
DBR G/DBR E180 (A)(C) V1	Gas/Eléctrica	42/27	2000x1125x1030	180	87
DBR G/DBR E220 (C) V1	Gas/Eléctrica	52,5/30	2255x1125x1030	220	103

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
Gas con patas	
DBR G 110 V1	25.916,00
DBR G 145 V1	29.888,00
DBR G 180 V1	32.537,00
DBR G 220 V1	38.338,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave	
DBR G 110 A V1	36.635,00
DBR G 145 A V1	43.003,00
DBR G 180 A V1	49.310,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas elevación automática de cestas	
DBR G 110 C V1	30.834,00
DBR G 145 C V1	35.058,00
DBR G 180 C V1	40.040,00
DBR G 220 C V1	44.265,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR G 110 AC V1	42.310,00
DBR G 145 AC V1	48.174,00
DBR G 180 AC V1	54.922,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas	
DBR E 110 V1	22.322,00
DBR E 145 V1	25.096,00
DBR E 180 V1	31.339,00
DBR E 220 V1	36.005,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave	
DBR E 110 A V1	32.600,00
DBR E 145 A V1	37.455,00
DBR E 180 A V1	46.598,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas elevación automática de cestas	
DBR E 110 C V1	26.546,00
DBR E 145 C V1	30.015,00
DBR E 180 C V1	37.455,00
DBR E 220 C V1	41.806,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR E 110 AC V1	37.203,00
DBR E 145 AC V1	42.311,00
DBR E 180 AC V1	52.210,00

*No están incluidas las cestas en dotación.