

SARTENES BASCULANTES

EASYBRATT medium line



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EASYBRATT (BR...)

- 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 en acero inox AISI 304 (modelos acabados en I).
- Inclinação manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Los modelos de BR1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.

- Dispositivo de basculación motorizado bajo pedido. (terminación en "M": ej. BR...M)
- 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.

Vuelco manual
y grifo de llenado
de agua en cuba



BR 1G 200 I + BAS0040



BR 8 E 080 I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
Sartenes basculantes a gas				
BR8G080I	22	800x900x900	86	Inox
BR9G090I	22	900x900x900	96	Inox
BR1G120I	28	1200x900x900	125	Inox
BR1G150I	28	1200x900x950	170	Inox
BR1G200I	42	1600x900x950	225	Inox
Sartenes basculantes eléctricas				
BR8E080I	9,9	800x900x900	86	Inox
BR9E090I	9,9	900x900x900	96	Inox
BR1E120I	14,8	1200x900x900	125	Inox
BR1E150I	14,8	1200x900x950	170	Inox
BR1E200I	20	1600x900x950	225	Inox

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Sartenes basculantes a gas		Sartenes basculantes eléctricas	
BR8G080I	6.767,00	BR8E080I	7.088,00
BR9G090I	7.270,00	BR9E090I	7.522,00
BR1G120I	10.472,00	BR1E120I	10.653,00
BR1G150I	11.688,00	BR1E150I	11.828,00
BR1G200I	18.832,00	BR1E200I	19.182,00

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	31.988,00
DBR G 145 V1	36.832,00
DBR G 180 V1	42.446,00
DBR G 220 V1	47.290,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave	
DBR G 110 A V1	45.137,00
DBR G 145 A V1	52.980,00
DBR G 180 A V1	60.747,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas elevación automática de cestas	
DBR G 110 C V1	37.986,00
DBR G 145 C V1	43.215,00
DBR G 180 C V1	49.366,00
DBR G 220 C V1	54.595,00

Modelo	Precio (€)
Gas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR G 110 AC V1	52.134,00
DBR G 145 AC V1	59.362,00
DBR G 180 AC V1	67.667,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas	
DBR E 110 V1	27.528,00
DBR E 145 V1	30.912,00
DBR E 180 V1	38.601,00
DBR E 220 V1	44.368,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave	
DBR E 110 A V1	40.216,00
DBR E 145 A V1	46.137,00
DBR E 180 A V1	57.440,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas elevación automática de cestas	
DBR E 110 C V1	32.757,00
DBR E 145 C V1	36.986,00
DBR E 180 C V1	46.137,00
DBR E 220 C V1	51.519,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas con patas autoclave elevación automática de cestas	
DBR E 110 AC V1	45.829,00
DBR E 145 AC V1	52.134,00
DBR E 180 AC V1	64.361,00

*No están incluidas las cestas en dotación.