

Sartén Volcable

Características Técnicas

- Sistema volcable manual.
- Variador de velocidad electrónico para el mezclado del preparado de la olla.
- Quemador con piloto y válvula de seguridad con 4 válvulas de 500mm de largo.
- Opcional: Difusión de Calor Directa o Indirecta.
- Opcional: Quemador Automatizado en modelo SARV200



Modelo	SARV120	SARV200
Difusión de Calor	Directa / Indirecta	Directa / Indirecta
Capacidad	120 Litros	200 Litros
Calorías aprox.	30.000 Kcal/h	55.000 Kcal/h
Dimensiones del Equipo	1100 x 700 x 1230 mm	1300 x 880 x 1300 mm
Cuerpo principal - Construcción	Diámetro 620 mm / Altura: 400 mm Acero Inoxidable AISI 304 - 2mm espesor	Diámetro 620 mm / Altura: 400 mm Diámetro 670 mm / Altura 300 mm
Fondo del cuerpo - Construcción	Diámetro 620 mm Acero Inoxidable AISI 304 - 3mm espesor	Diámetro 750 mm Acero Inoxidable AISI 304 - 3mm espesor
Camisa del Cuerpo - Construcción	Diámetro 620 mm / Altura 340 mm Acero Inoxidable AISI 430 - 1,2 mm espesor	Diámetro 800 mm / Altura 350 mm Acero Inoxidable AISI 430 - 1,5 mm espesor
Patas - Estructura	Ancho: 1,100 mm / Altura: 900 mm 40 x 40 x 1,5 mm - Acero Inoxidable	Ancho: 1,250 mm / Altura: 900 mm 40 x 40 x 1,5 mm - Acero Inoxidable
Motoreductor	Mezclador: MOD. 63 - Con motor 0.5 HP x 1500 RPM Volcador: MOD. 50 - Con mecanismo	Mezclador: WMI MOD. 63 - Con motor 0.5 HP x 1500 RPM Volcador: WMI MOD. 50 - Con mecanismo