

Sartén Volcable Eléctrica Brunetti (Sin Agitador)

SVE080



- Diseño volcable con rueda de mano
- Manijas resistentes
- Construído en Acero Inoxidable
- Tapa reforzada

Características

CVE080



Acero inox.



Temp. ajustable



Fácil limpieza

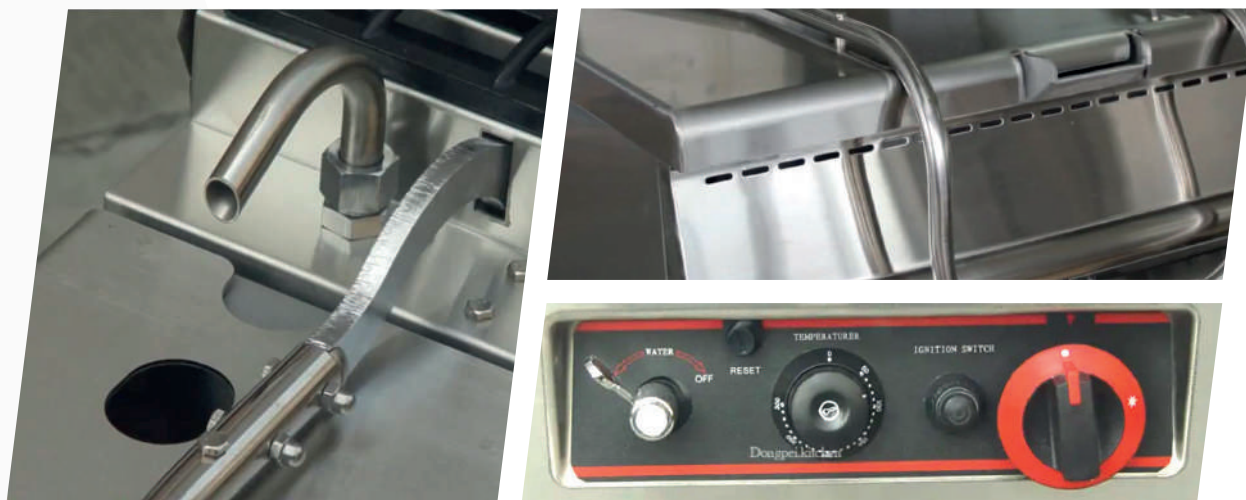
- **Estructura totalmente de acero inoxidable:** Fabricada íntegramente en acero inoxidable para asegurar higiene, durabilidad y resistencia a la corrosión, tanto en el cuerpo como en el gabinete inferior.
- **Fondo de la sartén en acero inoxidable SS316:** Ideal para conducción térmica uniforme y resistencia química, especialmente para uso alimentario intensivo.
- **Diseño volcable con rueda de mano ergonómica:** Sistema de basculamiento con volante frontal que permite inclinar la sartén suavemente para facilitar el vaciado sin esfuerzo.
- **Manijas resistentes y tapa reforzada:** Asas metálicas que aseguran una manipulación segura de la tapa, con diseño ergonómico y seguro.



Características

CVE080

- **Rango de temperatura ajustable:** Permite trabajar con precisión en distintas técnicas de cocción: hervido, salteado, estofado, fritura, etc.
- **Limitador de seguridad a 340 °C:** Protección contra sobrecalentamiento que garantiza seguridad operativa.
- **Termostato de marca EGO:** Controlador de temperatura preciso y confiable, marca reconocida internacionalmente.
- **Indicador luminoso de calentamiento:** Permite verificar de forma visual cuándo el equipo se encuentra en fase activa de calentamiento.



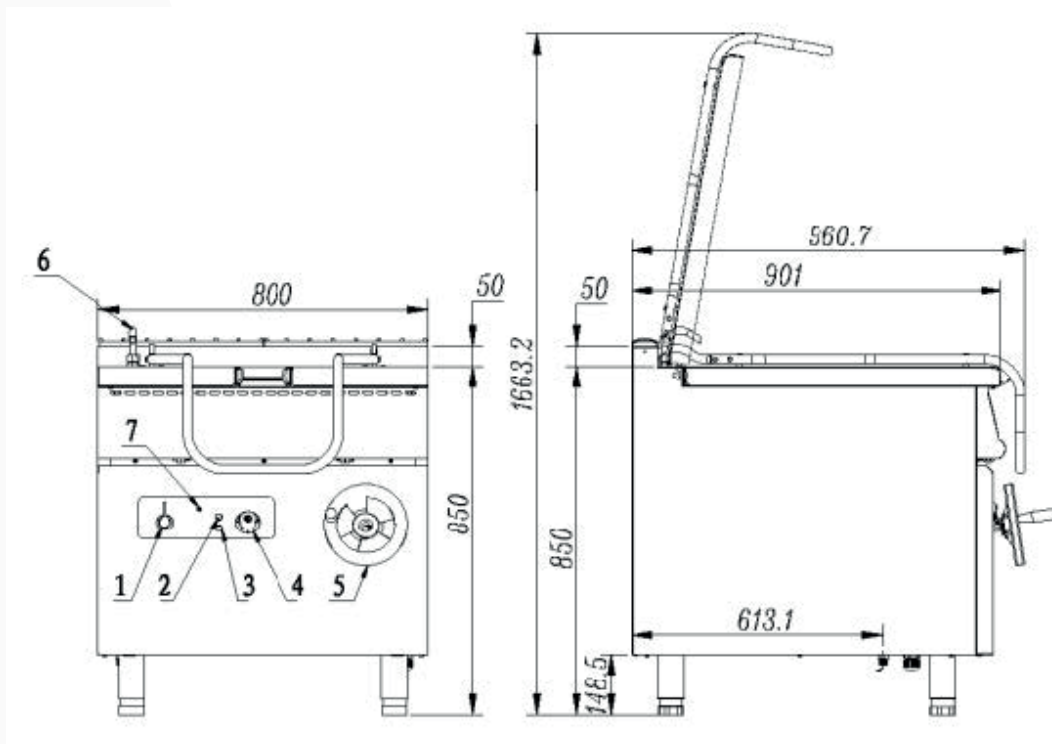
- **Grifo y válvula de agua:** cuenta con Interruptor de válvula de agua para facilitar la limpieza o el llenado y Grifo de descarga integrado en el cuerpo del equipo.

La Sartén Volcable Eléctrica Brunetti es un equipo versátil y robusto, diseñado para cocinas profesionales que requieren eficiencia y volumen. Su diseño volcable, control preciso de temperatura y volumen máximo de 80 L, la hacen apta para múltiples métodos de cocción (freír, saltar, estofar, hervir y cocer alimentos).

Ideal para:

- Cocinas industriales y restaurantes.
- Comedores institucionales (hospitales, escuelas, fábricas).
- Producción de alimentos preparados y catering.

| Plano



Datos técnicos

CVE080



MODELO	SVE080
Dimensiones	800 x 900 x 961 mm
Altura máx.	1663.2 mm
Volumen	80 L
Fuente de alimentación eléctrica	380V / 50Hz
Potencia	10.8 ~ 12 kW
Especificación de entrada de agua	Tubo de 1/2 pulgada
Temperatura ajustable	60 ~ 300 °C
Límite de seguridad	340 °C
Peso del equipo	135 Kg
Peso bruto	206 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*