

Sartén Volcable a Gas Brunetti

Serie SVG



- Acero inoxidable
- Capacidad 100, 200, 400 o 600 Lts
- Sistema de agitación
- Vuelco manual, eléctrico o hidráulico
- Pantalla táctil o panel manual

Características

Serie SVG



Acero inox



Control inteligente



Temp. uniforme



Fácil limpieza

Variantes disponibles:

>SVG100:

SVG100D-VM: 100L / Directa / Vuelco Manual / Tablero manual

SVG100D-VE: 100L / Directa / Vuelco Eléctrico / Pantalla táctil

>SVG200:

SVG200D-VE: 200L / Directa / Vuelco Eléctrico / Tablero manual

SVG200I-VE: 200L / Indirecta / Vuelco Eléctrico / Tablero manual

>SVG400:

SVG400D-VE: 400L / Directa / Vuelco Eléctrico / Tablero manual

SVG400I-VE: 400L / Indirecta / Vuelco Eléctrico / Tablero manual

>SVG600:

SVG600D-VE: 600L / Directa / Vuelco Eléctrico / Tablero manual

SVG600I-VE: 600L / Indirecta / Vuelco Eléctrico / Tablero manual

Datos técnicos

Serie SVG

Accesorios disponibles:

- Tapa Cobertora 200L SV-TC200
- Tapa Cobertora 400L SV-TC400
- Tapa Cobertora 600L SV-TC600



SVG100D-VE



SVG100D-VM



SVG200D-VE (con tapa)



SVG400D-VE



SVG600D-VE

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

Datos técnicos

Serie SVG

SERIE	SVG			
MODELO	SVG100	SVG200	SVG400	SVG600
Capacidad	100 Lts	200 Lts	400 Lts	600 Lts
Diám. interior de la cuba	600 mm	800 mm	1100 mm	1300 mm
Fuente de calor	Directa	Directa/indirecta	Directa/indirecta	Directa/indirecta
Encendido de gas	Automático			
Sistema de vuelco	Manual/Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Control y operación	Manual/Táctil	Manual	Manual	Manual
Sistema de agitación	Estándar, 4 palas	Estándar, 4 palas	Doble brazo con raspadores de cobre y de rápida instalación	Doble brazo con raspadores de cobre y de rápida instalación
Voltaje	380V / 50Hz			
Potencia de motor	0.75 kW	1.5 kW	1.5 kW	1.5 kW
Velocidad de mezcla	0 - 30 RPM	0 - 30 RPM	0 - 30 RPM	0 - 30 RPM
Fuente de calor	Gas natural o GLP	Gas natural o GLP	Gas natural o GLP	Gas natural o GLP
Consumo de gas	1,1 m3/h	3,5 m3/h	3,5 m3/h	3,5 m3/h
Presión	5 kPa	5 kPa	5 kPa	5 kPa
Temp. de diseño	0 - 260 °C	0 - 260 °C	0 - 260 °C	0 - 260 °C
Control de temp.	Integrado			
Ruedas	SI	SI	SI	SI
Material en contacto con los alimentos	Acero Inoxidable SS304			
Dimens.equipo	1085x950x1210 mm	1300x1030x1145 mm	2028x1440x1520mm	2000x1670x1250mm
Dimens. embalaje	1270x980x1430 mm	1584x1077x1340 mm	2080x1480x1580mm	2180x1780x1660mm
Peso embalaje	-	450 Kg	760 Kg	880 Kg