

Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
SB-G910 I M LPG 230V 1N 60Hz

19075872

10/10/2026

DENOMINACIÓN:

Sartén basculante de gas LPG 60Hz motorizado con cuba de acero inoxidable de 90 L gama 900

DESCRIPCIÓN :

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de hierro y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.

- Cuba de acero inoxidable.

- Calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, p roporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

- Sistema de elevación de la cuba motorizado con el que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso Neto	211,0 kg	Peso Bruto	235,0 kg
Volumen Neto	0,630 M3	Volumen Bruto	1,080 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	0,090 KW
Voltaje	230V - 1N
Fases	1N
Frecuencia eléctrica	60Hz
Amperaje (A)	0,7
Potencia motor	0,090 KW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Potencia gas	18,000 KW
Cau.G30/A.Cal.240	1,380 KGH
Cau.G20/A.Mot.220	1,880 MQH
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

Tipo gas	LPG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	2X1,5MM² + T
Diámetro gas 1	R3/4
Diámetro Entrada Agua	3/4
Cableado 230V Monofásico	2X1,5MM² + T



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
SB-G910 I M LPG 230V 1N 60Hz

19075872

10/10/2026



Catálogo
FOOD SERVICE

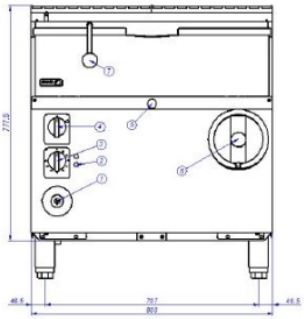
Capítulo
COCCIÓN

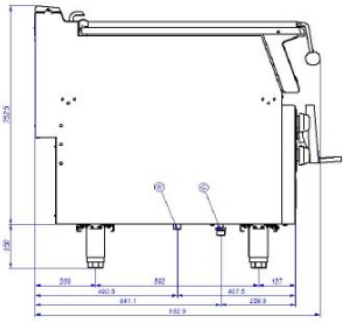
Modelo Específico
SB-G910 I M LPG 230V 1N 60Hz

19075872

10/10/2026

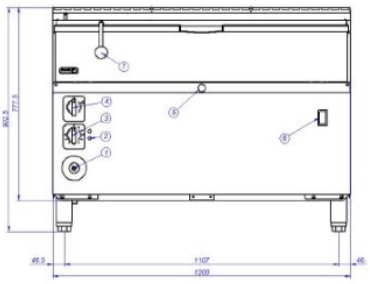
SB-G910

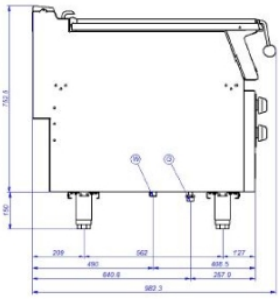




W – Entrada de Agua – Water inlet
G – Entrada de Gas – Gas Inlet
1 – Pulsador tren de chispas
2 – Piloto verde
3 – Grifo válvula gas
4 – Grifo válvula agua
5 – Lágrima
6 – Volante elevación
7 – Asa sartén

SB-G915





W – Entrada de Agua – Water inlet
G – Entrada de Gas – Gas Inlet
1 – Pulsador tren de chispas
2 – Piloto verde
3 – Grifo válvula gas
4 – Grifo válvula agua
5 – Lágrima
6 – Pulsadores elevación
7 – Asa sartén