



Sartén basculante industrial a gas motorizada marca Jemi modelo SB90M de 80 litros de capacidad y con elevación motorizada.

Sartén de gran producción y uso profesional con una plancha para cocción uniforme y homogénea.

Ideal para hospitales, residencias, colegios, hoteles, restaurantes de gran capacidad, caterings e industrias alimentarias.

Modelos de sartenes basculantes a gas

Características de la sartén basculante SB90M:

Sartén basculante a gas motorizada marca Jemi modelo SB90M serie 900.

Sartén con gran calidad de cocción y productividad. Fabricada en acero inoxidable y enfocada a una fácil limpieza. Excelente rendimiento calórico. Gran calidad y acabados.

- Capacidad: 80 litros

- A gas
- Dimensiones exteriores: 800x900x850mm.
- Dimensiones interiores: 710x570x225mm.
- Potencia: 19Kw / 16340kcal/h
- Peso: 185 kg
- Mandos de serie en aluminio pulido con recubrimiento de plástico para aislamiento térmico y firme fijación.
- Encimera de 1,5mm.
- Construcción totalmente en acero inoxidable.
- Base bimetálica de 17mm de espesor en acero inox AISI 304 y hierro, microfundidos.
- Grifo de llenado integrado con opción de agua fría y caliente.
- Vaciado mediante basculación de la cuba (elevación motorizada).
- Sistema de seguridad que apaga el quemador en caso de levantamiento de la cuba.

El precio incluye la puesta en marcha, pero no incluye grúas ni permisos, trabajos de albañilería, instalación de gas o fontanería.

❓ ¿Qué es una sartén basculante?

Es una máquina con gran capacidad de producción que se puede utilizar como marmita, como fry-top y para realizar sofritos, sopas, estofados y pequeñas frituras. De uso sencillo y versátil.

Ofrece un gran volumen de producción, facilidad de limpieza y reducción de los tiempos de cocción.

➔ Tipos de sartenes basculantes:

Las sartenes basculantes pueden ser eléctricas o a gas, con elevación manual o motorizada y con capacidades variables; desde 50 a 120 litros.

Muy recomendadas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros.

En EquipoH las tenemos de todos los tipos.

➔ Sartenes basculantes de segunda mano:

En EquipoH no tendrás que preocuparte en buscar sartenes industriales de segunda mano porque te las ofrecemos nuevas y con descuento adicional al hacerte del club EHC.

Una sartén basculante nueva es más eficiente y tendrá un año de garantía con condiciones de venta EquipoH.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x900x850mm