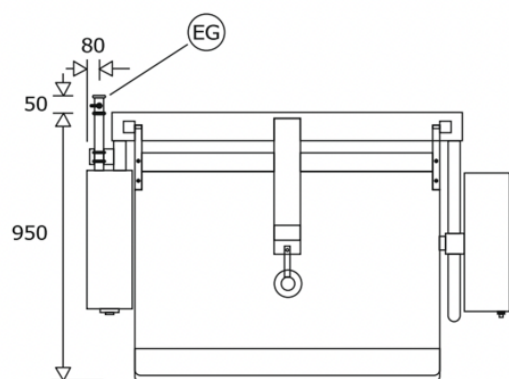
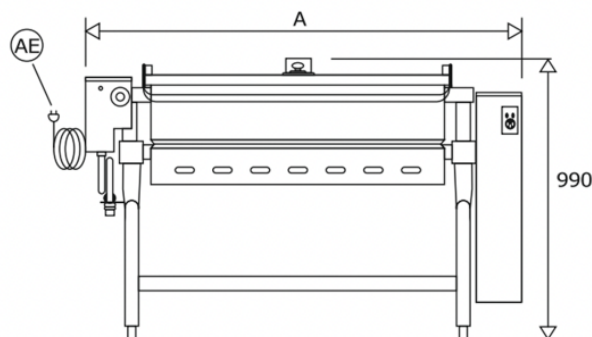


Sartén Basculante a Gas S120G 120 Litros

PRAIM
EQUIPOS GASTRONOMICOS



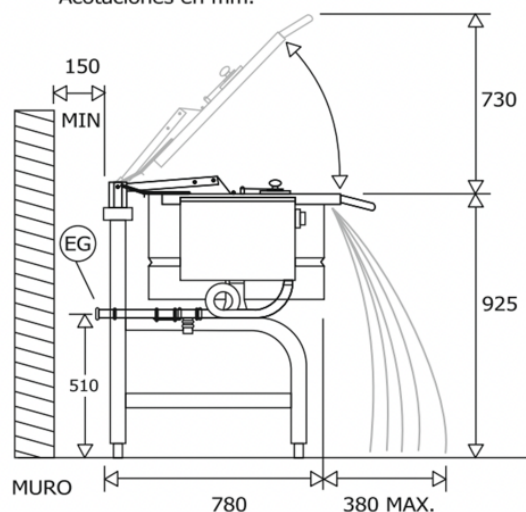
(AE) ALIMENTACION ELECTRICA:
127 V 60 Hz.

(EG) ENTRADA DE GAS:
CUERDA HEMBRA 19 mm (3/4")
Presión de gas: L. P. 28 gr/cm².
Presión de gas NATURAL:
18 gr/cm².



MODELO	S60G	S120G
TENSION NOMINAL (V).	127	127
CORRIENTE NOMINAL (A).	0.2	0.2
CAPACIDAD TERMICA (kJ/h).	63300	126600
CAPACIDAD UTIL (L).	60	120
A	990	1490

Acotaciones en mm.



Cuando una cocina produce cientos o incluso miles de porciones al día, la velocidad de recuperación del calor, la uniformidad de cocción y la facilidad para manipular grandes volúmenes se convierten en factores determinantes.

Con una capacidad útil de 120 litros, permite preparar grandes cantidades de guisados, arroces, carnes, verduras, estofados, salsas y otras recetas de producción continua sin sacrificar la uniformidad del cocinado. Su sistema de calentamiento mediante quemadores de alta eficiencia proporciona una rápida respuesta térmica, especialmente valiosa en jornadas intensivas donde el equipo trabaja de manera constante.

El recipiente está fabricado completamente en acero inoxidable tipo 304, soldado y pulido hasta convertirse en una sola pieza.

Sartén Basculante a Gas S120G 120 Litros

Esta construcción mejora la transmisión del calor, elimina uniones donde puedan acumularse residuos y facilita la limpieza diaria. Las esquinas redondeadas y el acabado semibrillante cumplen con los más altos estándares sanitarios para cocinas institucionales.

Su sistema de basculación mediante corona sinfín permite inclinar el recipiente hasta 90° hacia el frente, facilitando el vaciado de grandes cantidades de alimento hacia carros, recipientes gastronómicos u otros equipos de producción, reduciendo tiempos de trabajo y esfuerzo físico del personal.

El sistema incorpora termostato manual, contactor magnético trifásico, termostato de seguridad y foco piloto, brindando un funcionamiento confiable para cocinas institucionales que operan durante largas jornadas de trabajo.

Alimentado a 220 V, 3 fases, el S120E es una excelente solución para instalaciones que buscan eliminar el uso de gas en determinadas áreas de producción.

Una solución robusta para cocinas donde la productividad diaria no admite interrupciones y donde cada lote preparado debe conservar la misma calidad desde la primera hasta la última porción.

Especificaciones destacadas

- Modelo: S120G
- Marca Madipsa
- Tipo: Sartén Basculante a Gas
- Capacidad útil: 120 litros
- Construcción en acero inoxidable tipo 304
- Quemadores de alta eficiencia
- Compatible con Gas LP o Gas Natural
- Termostato manual
- Válvula pilostática con termocople
- Termostato de límite
- Foco piloto
- Alimentación eléctrica auxiliar: 127 V / 60 Hz
- Capacidad térmica: 126,600 kJ/h
- Dimensiones aproximadas: 149 × 97 × 99 cm
- Peso aproximado: 180 kg.