

## SARTÉN ELÉCTRICA BASCULANTE MULTIFUNCIÓN PRECIPAN de 100 litros HP HBPT10HE

### LO ESENCIAL

**3mm Top :**

Estructura superior monobloque totalmente de acero inoxidable y de espesor de 3 mm.

**FlushTop :**

Módulo que permite un montaje con los bordes perfectamente ensamblados.

**FastPad II :**

Cuadro de mandos táctil, claro, intuitivo y ergonómico.

**Intelligent Heating Technology (IHT) :**

Potencia adaptada a la carga con regulación del fondo de la cubeta multizona.

**CleaningSystemPlus :**

Cubeta diseñada de forma que integra el calentador y el conducto periférico.



### SPECIFICITES TECHNIQUES

- \* Los aparatos de cocina multifuncionales cuentan con 9 modos de cocción: Hervir / Asar / Brasear / Saltear / Pochar / Al vapor / Cocción a la inglesa / Freír / A presión.
- \* Cubeta radiada de acero inoxidable con una capacidad útil de **105 litros** formada por un fondo de bimetálico con un espesor de 15mm (3 + 12 mm) con superficie de acero inoxidable 316 y una superficie útil **44 dm<sup>2</sup>**. Compatible bandejas GN de profundidad máxima 200 mm.
- \* **Intelligent Heating Technology**: Resistencia blindada de alta potencia situada bajo la cubeta, dividida en dos zonas de calentamiento independientes.
  - Rápido incremento de la temperatura - Temperatura exacta con margen de un grado - Temperatura homogénea en toda la superficie de calentamiento - Regulación energética óptima. Solo calienta las zonas que lo necesitan, y cuenta con una transferencia térmica optimizada.
- \* Regulación electrónica proporcional multipuntos de la temperatura del fondo de la cubeta.
- \* Temperatura ajustable de 40 a 250 °C máxima en función del modo seleccionado.
- \* Llenado automático de la cubeta con agua fría por descarga fija (posibilidad de conectar la unidad al agua caliente y a la fría). Una seguridad interrumpe la entrada de agua en el modo freidora.
- \* Drenaje motorizado mediante control electrónico, colocado en la parte inferior de la cubeta (fuera de la zona de calentamiento) y con una posible conexión a la red de aguas residuales. Tapón de drenaje extraíble para permitir la limpieza del sistema de drenaje.
- \* La boquilla surtidora de gran capacidad asegura un desagüe rápido y limpio (sin que resbale por la parte frontal), lo que garantiza un punto de impacto constante en el canalón.
- \* La tapa doble con articulación periférica está equilibrada mediante un dispositivo integrado en el chasis, lo que permite ajustar la tensión. Fijación manual de la tapa en la cubeta al usar la función de Cocción al vapor (tapa de presión opcional).
- \* El mecanismo de basculación eléctrica de la cubeta es estándar y permite dejarla en cualquier posición mediante una toma eléctrica. El recorrido del basculado está limitado por una protección alta y otra baja. Un mecanismo de seguridad interrumpe el calentamiento cuando la cubeta bascula.
- \* Cara inferior que contiene la conexión USB, el conector para sonda con núcleo extraíble (véanse accesorios), cabezal enrollado y toma de corriente a 230 V y 16 A.
- \* Construcción total en acero inoxidable, concebida para evitar cualquier infiltración. Robustez absoluta que permite la fijación directa a la pared.
- \* Mandos agrupados a una altura correcta, protegidos contra los golpes y los reboses.
- \* El aparato se suministra con un base fija a una altura de 200 mm, dotado de 4 válvulas ajustables.

### CUADRO DE MANDOS

- \* Cuadro de mandos de cristal templado FastPAD® II: Compuesto por una gran pantalla LCD color de 7" táctil y con botón codificador.
  - Funciones disponibles: Fijación de la pantalla para limpiarla o mientras se cocina- Dosificador / medidor volumétrico de llenado de agua de la cubeta - Programación del proceso de cocción hasta en 5 pasos - Medidor de temperatura inteligente, adaptable a las necesidades de los cocineros. Temporizador múltiple: 6 temporizadores independientes - Más de 60 programas de cocina grabados sobre los que es posible realizar ajustes finos y cambiar los tiempos de cocción - Grabación de los procesos de cocción y transferencia mediante memoria USB a software HACCP - Modo de precalentamiento.
  - Visualización de la temperatura: Temperatura del fondo de la cubeta (modo sartén) / Temperatura del baño (modo freidora y de braseado) y nivel de potencia (1, 2, 3 o 4 barras horizontales) (modo «Delicado»: modo de braseado con presión).
- \* Programa y ciclo de autodiagnóstico técnico. Contadores de registro de los parámetros de funcionamiento del aparato.

### ACCESORIOS

- \* Base móvil
- \* Base para zócalo de mampostería
- \* Sonda de núcleo extraíble:
  - Sonda de producto delicado, diámetro de 2,5mm, longitud de 100mm.
  - Sonda de asado, diámetro de 4,5 mm, longitud de 100mm.
- \* Cestas GN1/1 para pasta y verduras, GN 1/1 para fritos
- \* Soporte de cestas GN1/1 (panel)
- \* Pala de tortilla / \* Tolva

### OPCIONES

- \* Tapa de presión opcional
- \* Opción para retirar las cestas mediante un brazo elevador desmontable

### NORMAS: Conformidas con las normas




**EN 60335-1:** Normas europeas relativas a la seguridad de los aparatos eléctricos.

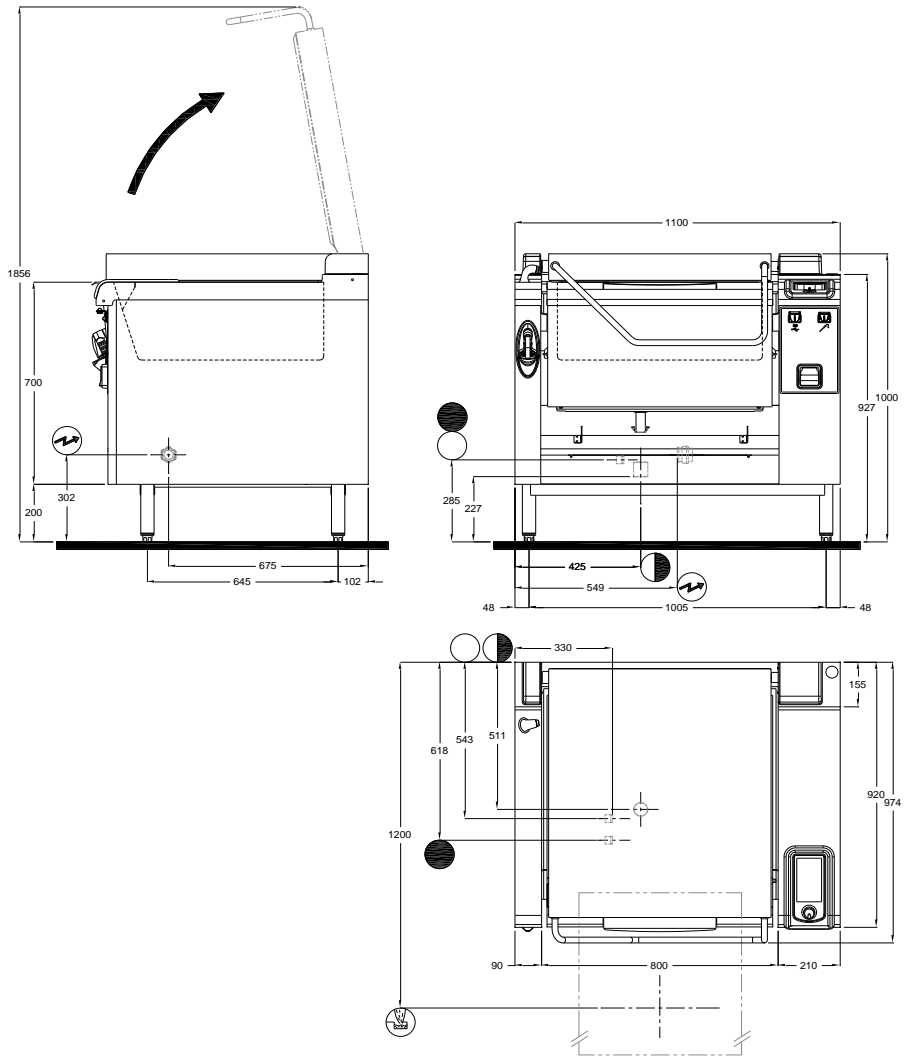
**EN 60335-2-50, EN 60335-2-37, EN 60335-2-38, EN 60335-2-39 et EN 60335-2-47:** Normas europeas relativas a la seguridad de los aparatos eléctricos.

**IP 25 y IK 9:** Índices de protección.

**XP U 60-010:** Higiene.

## HBPT10HE

-  **Conexión ELÉCTRICA**  
Llegada electricidad a 302 mm del suelo  
(Prever cable con 1.5 m)
-  **AGUA FRÍA Alimentaria\***  
Llegada de agua a 243 mm del suelo
-  **AGUA CALIENTE Alimentaria\***  
Llegada de agua a 243 mm del suelo  
\* Entrega estándar: colector de 2 vías para una sola conexión de agua fría
-  **DESCARGA**  
Llegada desagüe a 227 mm del suelo
-  **CANAL**  
Dimensiones mínimas 550 x 800 mm



### DIMENSIONES (A x L x A)

Externas	1100 x 974 x 1000 mm
Cubeta	693 x 629 x 270 mm
Cesta GN 1/1 - Pasta / Verduras	325 x 530 x 200 mm
Cesta GN 1/1 - Freír	325 x 530 x 200 mm

### CAPACIDADES

Nominal (Líquido/Aceite)	105 litros / 31 litros
Máximo (débordement)	124 litros
Superficie útil	44 dm <sup>2</sup>
Cesta Opción para sacar cestas	Máx. 8 kg / cesta

### Peso (kg) (bruto / neto)

246 kg / 226 kg

### EMBALAJE

Altura x Anchura x Longitud 1150 x 1340 x 1130 mm

### AIRE DE ESCAPE Y CARGA TÉRMICA

Carga de calor latente	11280 W
Emisión de calor sensible	12690 W
Emisión acústica	< 70 dB(A)

### MODO FREIDORA

Temperatura de funcionamiento	140 a 180°C
Seguridad de funcionamiento	205°C

### TIPO DE APARATO

Mural - No se puede superponer

### ELECTRICIDAD

Frecuencia	50/60 Hz
<b>Trifásica 230V+T (230V 3a.c.)</b>	
I. Máx	70.8 A
Potencia	28.2 kW
Protección necesaria	Disyuntor de 80 A curva C
<b>Trifásica 400V+N+T (400V 3N.a.c.)</b>	
I. Máx	40.9 A
Potencia	28.2 kW
Protección necesaria	Disyuntor de 50 A curva C

### AGUA FRÍA ALIMENTARIA / AGUA CALIENTE ALIMENTARIA\*

Presión (mín/máx)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Temperatura máx. Agua fría	23°C
Temperatura máx. Agua caliente	60°C
Natural	Agua filtrada a 131 microns
Conexión	Hilo 20/27 (3/4")
Consumo máximo instantáneo	15 L/min

Prever una válvula de parada de proximidad.

### DESAGÜE

Température condensas	Approx. 98°C
Conexiones	Salida vertical Roscado 40/49 (G 1"1/2)

Las aguas evacuadas se pueden condensar a temperaturas elevadas, utilizar materiales adecuados a estas temperaturas. Es imperativo tener un sifón entre el aparato y la red de vaciado para prevenir las subidas de olores.