



 **TILTING BRAISING PANS**

Made from AISI 304 stainless steel.  
 Pan with base made on stainless steel AISI 304.  
 Gas or electric working.  
 Motorised tilting.  
 Maximum temperature 250°C.  
 Electronic control.  
 Several cooking programs.  
 Automatic water filling.  
 Adjustable lid with ergonomic handle.

 **FRIGIDEIRAS BASCULANTES**







Construídas em aço inoxidável AISI 304.  
 Cuba com base em aço inox AISI 304  
 Funcionamento a gás ou elétrico.  
 Basculamento motorizado  
 Temperatura máxima de 250°C  
 Controlo electrónico.  
 Diferentes programas de confecção  
 Enchimento automático de água.  
 Tapa ajustável com pega ergonomica.

 **SERTANES BASCULANTES**

Construcción en acero inox AISI 304.  
 Cuba con base en acero inoxidable AISI 3014.  
 Funcionamiento a gas o electrico.  
 Basculación motorizado.  
 Temperatura máxima de 190°C.  
 Dotadas con válvula de seguridad.  
 Diferentes programas de cocción  
 Carga automática de agua.  
 Tapa regulable y con pega ergonomica.

 **SAUTEUSES BASCULANTES**

Fabrication en acier inoxydable AISI 304.  
 Cube avec fond en acier inox AISI 304.  
 Fonctionnement a gaz ou électrique.  
 Renversement motorisé.  
 Température maxime de 250°C.  
 Contrôle électronique.  
 Différentes programmations de cuisson  
 Charge automatique de l' eau.  
 Couvercle réglable avec poignée ergonomique

Model	 (mm)	 (Litros)		 (Kcal/h)	 (w)	
4870	1725 x 1125 x 1030	145	1060 x 650 x 250	30.100	1.500	220V/50HZ
4871	2000 x 1125 x 1030	180	1335 x 650 x 250	36.120	1.500	220V/50HZ
4872	2225 x 1125 x 1030	220	1335 x 650 x 250	45.150	1.500	220V/50HZ
4873	1725 x 1125 x 1030	145	1060 x 650 x 250	-	20.000	400V/50HZ
4873	2000 x 1125 x 1030	180	1335 x 650 x 250	-	27.000	400V/50HZ
4875	2225 x 1125 x 1030	220	1335 x 650 x 250	-	30.000	400V/50HZ