



CONTROLES ELECTRÓNICOS

para sartenes basculanes y marmitas
con camisa de vapor



El mejor de su clase ha mejorado.

Rendimiento duradero, consistente y versátil.

Los nuevos controles electrónicos Clásico y Avanzado de las sartenes basculantes y los marmitas de Groen permiten a los usuarios lograr unas temperaturas más precisas para conseguir un rendimiento de cocción máximo.

El nuevo control **Avanzado** tiene la calificación IPX6 de resistencia al agua que reduce drásticamente el potencial de problemas de mantenimiento relacionados con el agua. La pantalla digital ofrece una mejor precisión y visibilidad mientras que los preajustes de temperatura baja y alta permiten que los usuarios menos experimentados ejecuten con precisión lo que necesitan sin eliminar las conjeturas. También dispone de un botón manual para establecer una temperatura específica. El temporizador programable puede usarse en un rango de 1 minuto a 10 horas.

El nuevo control **Clásico** ofrece la misma precisión sin igual de temperatura que puede esperar de Groen, con una ubicación mejorada del control, un control preciso de la temperatura y un panel de control con calificación IPX6 para un uso fiable en las cocinas modernas.



Control Clásico



Control Avanzado



Control Avanzado

Más control de la cocción

- Los usuarios pueden conseguir unos resultados consistentes y repetibles de chef a chef y de turno a turno
- Los controles avanzados ofrecen temperaturas de cocción ajustadas previamente, una pantalla digital, un temporizador y una alarma acústica
- Los controles se encuentran lejos de zonas peligrosas de las unidades para facilitar el acceso y la visibilidad desde el otro lado de la cocina

Control de temperatura preciso

- Control preciso del tiempo y la temperatura para una mayor uniformidad y rendimiento de la cocción
- El menor potencial de sobrecocinado reduce la posibilidad de que los alimentos quemados dañen el caro equipo
- Tiempos de cocción exactos entre 1 minuto y 10 horas y ajustes previos para temperaturas bajas y altas además de cualquier temperatura intermedia específica

Control resistente al agua IPX6

- El panel de control sellado proporciona una mayor fiabilidad para minimizar las facturas por reparación y reducir los costosos tiempos de inactividad
- Diseñado para resistir salpicaduras y rociadas durante la limpieza



Las funciones que importan.

SARTENES BASCULANTES

- Esquinas con radios de 3" para ofrecer la mejor accesibilidad y limpieza de la industria
- Bisagras con muelle de torsión en la tapa para abrir y ventilar la tapa fácilmente en cualquier posición
- Fresado estándar para medidas de galones y litros en todos los modelos
- El control es visible desde la otra parte de la cocina
- Borde ininterrumpido para condensado por la parte trasera de la tapa para mantener la condensación en la sartén y que no caiga al suelo
- Superficie de cocción de 5/8" con revestimiento para un calentamiento y una cocción uniformes a altas temperaturas
- El panel de control es resistente al agua IPX6 para reducir los problemas de mantenimiento
- Controles electrónicos avanzados para tiempos de cocción exactos de entre 1 minuto y 10 horas con ajustes previos de temperaturas bajas y altas precisas
- Diseño con patas abiertas que elimina los puntos de pellizco para seguridad y permite una limpieza más fácil y rápida
- Modos eléctrico y de gas de 10, 15, 30 y 40 galones disponibles



Modelo BPM-30EA
con control Avanzado

MARMITAS CON CAMISA DE VAPOR

- Borde reforzado y resistente
- Borde de mariposa para vertido con la apertura más amplia de la industria
- Soporte estándar de grifo montado en la parte trasera
- Acabado exterior de espejo muy pulido con la firma de Groen para una limpieza fácil
- Ubicación perfecta del control y visible desde el otro lado de la cocina
- El panel de control es resistente al agua IPX6 para reducir los problemas de mantenimiento
- Avanzado control electrónicos para tiempos de cocción exactos de entre 1 minuto y 10 horas con ajustes previos de temperaturas bajas y altas precisas
- Mirilla para comprobar el nivel de agua de un vistazo
- Asa inclinada de acción suave líder en la industria que solo necesita 23 giros para alcanzar la inclinación completa
- Válvula de trasvase tangencial opcional para transferir producto, colar sopa y facilitar la limpieza
- Modelos de sobremesa de 2, 5, 6, 10 y 12 galones disponibles
- Modelos de suelo de 20, 40, 60 y 80 galones disponibles



Modelo DEE/4-40A
con control Avanzado

Modelo TDBC-20A
con control Clásico

Los beneficios en los que confía.

SARTENES BASCULANTES

Redefiniendo la versatilidad

Eficacia extrema

Ahorro en energía y esfuerzo

Fácil de limpiar

- La sartén de acero inoxidable diseñada especialmente distribuye el calor uniformemente por toda la superficie plana para eliminar los puntos calientes/fríos que se encuentran en las unidades de la competencia
- Inclinación manual con acción suave y palanca de mano de bloqueo automático que alcanza la inclinación completa con solo 23 giros para conseguir el vertido más estrecho de la industria (inclinación eléctrica con sistema de seguridad manual fácil de acceder disponible)
- El mecanismo de inclinación con tolerancias ajustadas previene el funcionamiento brusco e impreciso para conseguir una transferencia suave y estable de lotes de gran capacidad
- El diseño de vuelco central favorece un vertido más corto, ocupa menos espacio y está diseñado para que los contenidos fluyan de manera eficiente con el mínimo vaivén o goteo
- La estrecha base permite ahorrar en caro espacio de la campana (la versión de 15 galones solo tiene un ancho de 2 pies y medio)
- Cada sartén basculante tiene una garantía completa de un año y está cubierta por la garantía de construcción de 10 años líder en la industria para la superficie de cocción y la construcción de la sartén

MARMITAS CON CAMISA DE VAPOR

Gran flexibilidad

Ahorro en esfuerzo

Altas prestaciones

Ahorro en espacio ergonómico

- Transfiere el calor por toda la base revestida y los lados para un tiempo de calentamiento y de cocción más rápidos, lo que implica menos uso de energía y unas facturas más bajas
- Con una gran capacidad para lotes únicos, puede reducir el trabajo repetitivo sin necesidad de usar múltiples ollas
- Los modelos con inclinación montados en suelo cuentan con un muñón estándar único para conseguir una base más estrecha y menos limpieza necesaria debido al punto de contacto único
- Combina la potencia para una ebullición rápida, el dorado de los ingredientes y la reducción de las bases con un control de temperatura preciso y un calentamiento uniforme para hervir lentamente platos de sopas, estofados, salsas, cereales y carne molida con menos «vigilancia de la olla» ni removerla para ahorrar en esfuerzo
- Proporciona un calentamiento suave y uniforme para productos sensibles al calor, como salsas con crema, glaseados, baños de postres, rellenos y roux
- Cada marmita con camisa de vapor tiene una garantía completa de un año y está cubierta por la garantía de construcción de 10 años líder en la industria para el cuerpo del marmita

Para ver las configuraciones, información de los tamaños y aplicaciones de menús, consulte nuestro libro de precios Groen.



601.372.3903
unifiedbrands.net

Unified Brands y sus líneas de productos Groen, Randell, Avtec, A la Cart y Power Soak tienen posiciones líderes en la industria de los equipos de cocción, sistemas de producción Cocción-enfriado, fabricación personalizada, refrigeración de servicio de alimentos, ventilación, sistemas de transporte y sistemas de lavado de movimiento continuo. Como empresa que opera en el Segmento de Equipos de Alimentación y Refrigeración de la Corporación de Dover, Unified Brands tiene sede en Conyers, GA, y opera en Michigan, Mississippi y Oklahoma.

© 2017 Unified Brands. Todos los derechos reservados. Unified Brands es una sociedad propiedad de Dover Corporation.
Impreso en EE.UU.

09/2017