

B R A S I E R E
B R A T T P A N S
K I P P B R A T P F A N N E N
S A U T E U S E S



BRASIERE
BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN
SAUTEUSES

I Serie formata da modelli che si differenziano, fondamentalmente, per i diversi materiali usati nella costruzione delle vasche e più precisamente: vasche in acciaio inox con fondo in acciaio e vasche in acciaio inox con fondo in "Compound". Caratteristiche strutturali comuni sono: robusta struttura portante in acciaio, rivestimento e coperchio (incernierato posteriormente e bilanciato a molla) in acciaio inox AISI 304 18/10. La possibilità di sollevamento della vasca con meccanismo manuale (e volantino con impugnatura retraibile) o motorizzato. Piedini, in acciaio inox, regolabili in altezza.

Modelli a gas:

Riscaldamento ottenuto tramite 4 bruciatori tubolari in acciaio inox inseriti in apposita camera di combustione. Nella versione con vasca inox e fondo in acciaio l'alimentazione gas è garantita da una valvola termostatica, l'accensione dei bruciatori avviene a mezzo di un bruciatore pilota, la regolazione delle temperature (da 100 a 290 °C) tramite termostato e la sicurezza con termocoppia collegata al bruciatore pilota. Nella versione con vasca inox e fondo in Compound è possibile avere lo stesso tipo di riscaldamento descritto sopra ed inoltre un modello con alimentazione gas tramite elettrovalvola, accensione con dispositivo automatico, regolazione delle temperature (da 45 a 295 °C) a mezzo di termostato e sicurezza garantita da dispositivo automatico di sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota. Lampade spia: verde ad indicare apparecchiature in tensione, arancio per riscaldamento in funzione e blu per segnalare che il processo di accensione automatico non è completato. Termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica in caso di guasti.

Modelli elettrici:

Riscaldamento ottenuto grazie ad una serie di resistenze corazzate, in acciaio inox, a diretto contatto con il fondo termodiffusore. Regolazione delle temperature (da 45 a 295 °C) tramite termostato. Lampade spia: verde per apparecchiature in tensione e arancio per riscaldamento in funzione.

GB Two versions for each model, the basic difference consisting in the materials used for the construction of the pans: stainless steel pans with a mild steel base or, with a "compound" base. Construction features common to both versions are: robust steel carrying structure, cladding and (counter balanced hinged) cover in (AISI 304 18/10) stainless steel. Tilting pan with manually operated mechanism (using handle and retractable grip) or power driven. The units are supported on adjustable stainless steel feet.

Gas models:

heated by four stainless steel tube burners, through a combustion chamber. **Mild steel base version**, where gas flow is controlled by a thermostatic gas valve (temperature range 100° to 290°C); main burners lighted by a pilot, complete with safety flame failure device and piezoelectric ignition. The **"Compound"** base models can either be with the same system described above or, with electric operated valve control and automatic ignition device; temperature (45° to 295°C) is thermostatically controlled and safety is provided by means of an automatic flame control device, no pilot burner. This version is equipped with pilot lamps: green "ON" indicator; orange "heating" indicator and, blue "failed ignition". A safety thermostat automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

Electric models:

heated by means of armoured stainless steel elements, in direct contact with the underside of the thermal diffusion base. Temperature (45° to 295°C) is controlled by a thermostat; Units are equipped with pilot lamps: green "ON" indicator and orange "heating" indicator.

D Diese Serie beinhaltet Modelle die sich wesentlich für die verschiedenen angewandten Materialien in der Tiegelherstellung unterscheiden: Tiegel aus Edelstahl mit Stahlboden oder Tiegel aus Edelstahl mit "Compound"-Boden. Gemeinsame Struktureigenschaften: kräftige Gestellkonstruktion aus Stahl, Geräteverkleidung und Deckel (mit Deckelgewichts-ausgleichscharnier) aus CNS 18/10. Die Hubbewegung der Pfanne durch Motor oder per Hand (mittels Handrad mit versenkbarem Griff). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Gas-Modelle: Beheizung erfolgt durch vier röhrenförmige Edelstahlbrenner, in geeigneter Brennerkammer angebracht. Bei der Version mit Edelstahl-Tiegel und Stahlboden erfolgt die Beheizung durch vollzündgesicherter Gashahn mit Temperaturregelung (100 - 290°C) durch Thermostatventil. Zündflammenbrenner mit piezoelektrischer Zündung. Thermoelektrische Zündsicherung durch Thermoelement in Verbindung mit dem Zündflammenbrenner. Die Modelle mit Edelstahl-Tiegel und Compound-Boden sind sowohl mit dem oben beschriebenen System als auch Gaszufuhr durch Elektroventil, automatische Zündeinrichtung und thermostatische Temperaturregelung (45 - 295°C) erhältlich.

Flammenüberwachung erfolgt mittels automatische Zündeinrichtung ohne Zündflammenbrenner. Kontrollampen: grün "Gerät unter Spannung", orange "Brenner in Betrieb" und blau "Zündvorgang versagt". Bei Störungen unterbricht automatisch ein Temperaturbegrenzer die Stromzufuhr.

Elektro-Modelle: Beheizung durch gussgekapselte Widerstände aus Edelstahl in direktem Kontakt mit dem Wärmeleitfähigkeitsboden. Thermostatische Temperaturregelung (45-295°C). Kontrolleuchten: grün "Gerät unter Spannung" und orange "Brenner in Betrieb".





F Gamme composée par deux modèles qui se différencient, fondamentalement, par les matériels différents employés dans la construction des cuves, soit: cuves en acier inox avec fond en acier ou cuves en acier inox avec fond en "Bimétal Compound".

Les caractéristiques de structure communes sont: structure portante robuste en acier, habillage et couvercle (avec charnières à l'arrière et ressort de compensation) en acier inox 18/10. La possibilité de lever le bac à l'aide d'un mécanisme manuel (et volant à prise rétractable) ou motorisé. Pieds réglables en hauteur acier inox.

Modèles à gaz:

Chauffage par 4 brûleurs tubulaires en acier inox placés de façon à répartir uniformément la température. Dans la version avec cuve en acier inox et fond en acier, l'arrivée du gaz est garantie par une valve de sécurité thermostatique multifonctions et réglage thermostatique de la température (de 100 à 290°C). Veilleuse avec allumage piézoélectrique. Dispositif de sécurité avec thermocouple relié à veilleuse. Les modèles avec cuve en acier inox et fond en bimétal-compound peuvent être soit avec le système susdécrit ou avec arrivée gaz par soupape électrique, allumage avec dispositif automatique, réglage thermostatique de la température (de 45 à 295°C) et sécurité garantie par dispositif automatique de surveillance de flamme sans veilleuse. Voyants lumineux: vert "appareil en tension", orange "chauffage en fonction" et bleu "proces d'allumage automatique incomplet". Thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation électrique en case de pannes.

Modèles électriques:

chauffage par résistances blindées en acier inox placées sous le fond à haute conductibilité thermique. Réglage de la température par thermostat (de 45 à 295 °C). Voyants lumineux: vert "appareil en tension" et orange "chauffage en fonction".



Brasiera mod. SG94IRM a gas.

**Gas-Kippbratfanne
Mod. SG94IRM.**

**Gas heated Bratt Pan
(model SG94IRM).**

Sauteuse gaz mod. SG94IRM.

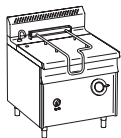


Brasiera mod. SG94IRA a gas.

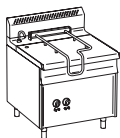
**Gas-Kippbratfanne
Mod. SG94IRA.**

**Gas heated Bratt Pan
(model SG94IRA).**

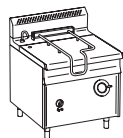
Sauteuse gaz mod. SG94IRA.



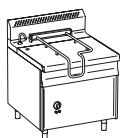
SG94IRM*...CRM



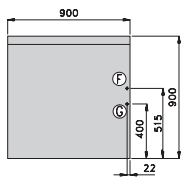
SG94IRA*...CRA



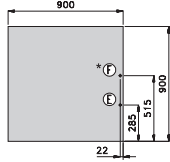
SE94IRM*...CRM



SE94IRA*...CRA



SG94...



SE94...

(E) Entrata cavo elettrico
Electric cable inlet
Elektrokabeleintritt
Arrivée câble d'aliment.

(G) Entrata gas 1/2" Gc
Gas inlet 1/2" Gc
Gaseingang 1/2" Gc
Arrivée gaz 1/2" Gc

*** (F)** Entrata acqua 3/8"
Water inlet 3/8"
Wasserandrang 3/8"
Arrivée d'eau 3/8"

(F) Entrata acqua ø12
Water inlet ø12
Wasserandrang ø12
Arrivée d'eau ø12

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS			CONSUMO / CONSUMPTION GASANSCHLUSSWERT / CONSOMMATION				Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment.		
	Esterne External Aussen Externes	Vasca Pan Wanne Cuve	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Potenza totale Power rating Gesamtleistung Puissance tot.	CONSUMO / CONSUMPTION GASANSCHLUSSWERT / CONSOMMATION			Cavo aliment. Elec. cable Anschlussleitung Câble d'aliment. (*)	Potenza totale Power rating Gesamtleistung Puissance tot.	
					Metano L Natural Gas L Erdgas L Gaz Naturel L	Metano H Natural Gas H Erdgas H Gaz Naturel H	G.P.L. L.P.G. Flüssiggas Gaz Liquide			
	L x P x H cm	L x P x H cm	L	kW	mc/h	mc/h	kg/h	Nr. x mmq	kW	
SG94IRM*...CRM	90x90x90	59x76x22.5	70	19.5	2.40	2.06	1.54	-	-	-
SG94IRA*...CRA	90x90x90	59x76x22.5	70	19.5	2.40	2.06	1.54	1/N/PE 230V	3 x 1.5	0.3
SE94IRM*...CRM	90x90x90	59x76x22.5	70	-	-	-	-	3/N/PE 400V	5 x 2.5	9.1
SE94IRA*...CRA	90x90x90	59x76x22.5	70	- □	-	-	-	3/N/PE 400V	5 x 2.5	9.4

(*) Il cavo di alimentazione deve essere del tipo H05 RN-F o H07 RN-F / Cable insulation must be type H05 / RN-F or H07 RN-F
Leitung mit Gummihüllung des Types H05 RN-F bzw. H07 RN-F / Le câble d'alimentation doit être du type H05 RN-F - H07 RN-F

* Vasca con fondo acciaio inox / Stainless steel pans / Tiegel aus Edelstahl / Cuves en acier inox



GRANDI CUCINE

32100 BELLUNO - Italy - Via del Boscon, 424 - Tel. +39 0437 9191 - Fax +39 0437 915091 - Internet: www.silko.it - E-mail: info@silko.it

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
UNI EN ISO 9001

