



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 700XP Marmita Eléctrica indirecta de 60lt con rellenado automático

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



371273 (E7BSEHINFR)

Marmita Eléctrica, indirecta,  
60 lt. con presostato y  
rellenado automático de la  
cámara intermedia

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Marmita Eléctrica, indirecta, 60 lt. con presostato y  
rellenado automático de la cámara intermedia

- Patas en acero inoxidable regulables en altura
- Elementos de calentamiento de alta eficiencia (9,4kW)
- Regulador de potencia para controlar la temperatura; elementos de calentamiento con limitador de temperatura
- Rellenado automático de la cuba
- Paneles laterales en acero inoxidable con acabado Scotch Brite
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor
- Bordos laterales en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades.

### Características técnicas

- El tubo y el grifo de drenaje son muy fáciles de limpiar desde fuera.
- Ergonomía: la profundidad de la cuba, su diámetro y su altura facilitan la manipulación de los alimentos incluso más delicados.
- Válvula externa que permite evacuar manualmente el exceso de aire acumulado en la cámara intermedia durante la fase de calentamiento.
- La marmita es ideal para cocer, rehogar y guisar todo tipo de producto.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- La marmita se calienta uniformemente tanto en la base como en las paredes laterales con el sistema de calentamiento indirecto, que utiliza integralmente el vapor generado saturado a una temperatura de 110°C en la cámara intermedia.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la cámara intermedia.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Rellenado de agua caliente y fría a través de una válvula solenoide.
- Elementos de calentamiento de alta eficiencia (9,4kW).
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- Tapa y cuba en acero inoxidable. Lados de la cuba con acabado satinado para una fácil limpieza.
- La carga mínima del baño maría ha de ser de 20 litros para un correcto funcionamiento.

### Construcción

- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

### Sostenibilidad



- Sistema de calentamiento cerrado - sin pérdida de energía.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.

Aprobación: \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**accesorios opcionales**

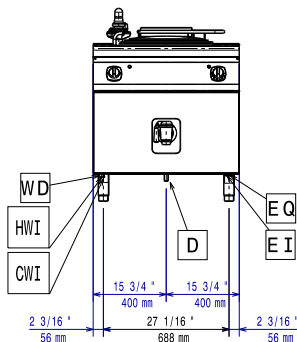
|                                                                                                                   |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas                                                                                        | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos                                                                         | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm                                                                 | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm                                                                | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm                                                                | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm                                                                | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                 | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                 | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                 | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)                | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales                                                                                             | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra                                                                    | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo                                                                        | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                                                                                 | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas            | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas            | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas           | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas           | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas           | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP)                                                                                | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)                                                                               | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)                                                                               | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque                                                           | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                                                                                        | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                                                                                       | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                                                                                               | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro BRITA para una desmineralización total                                                                   | PNC 864367 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 cesto colador para marmitas de 60lt                                                                           | PNC 921626 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con cuba elevable y extraíble                                                                             | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |



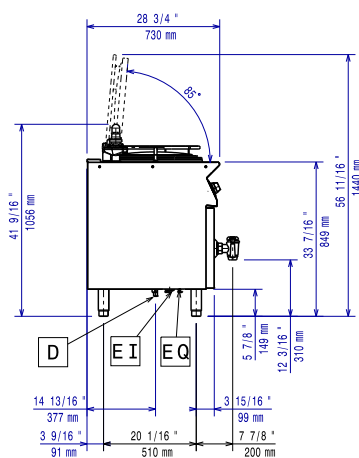
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 700XP Marmita Eléctrica indirecta de 60lt con rellenado automático

Alzado

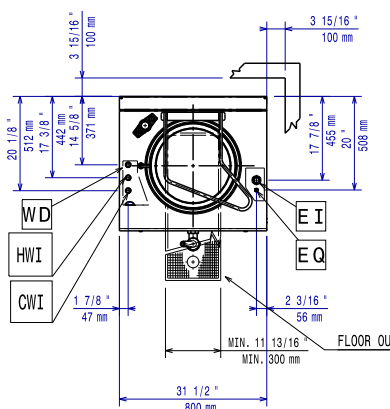


Lateral



- CWI = Entrada de agua fría 1 (limpieza)  
D = Desagüe  
EI = Conexión eléctrica (energía)  
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



### Eléctrico

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Predispuesto para:    |                      |
| Total watos           | 9.4 kW               |

### Info

Si se instala el equipo adosado a una pared de material no combustible no hace falta dejar un espacio entre la pared y el equipo. En caso de pared de material combustible se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 50mm.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Capacidad útil de la cuba: | 60 lt              |
| Cuba (redonda) diámetro:   | 420 mm             |
| Peso neto                  | 100 kg             |
| Peso del paquete           | 90 kg              |
| Alto del paquete:          | 1140 mm            |
| Ancho del paquete:         | 820 mm             |
| Fondo del paquete:         | 860 mm             |
| Volumen del paquete        | 0.8 m <sup>3</sup> |
| Grupo de certificación:    | EBPI76A            |



Línea de Cocción Modular  
700XP Marmita Eléctrica indirecta de 60lt con rellenado automático

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.07.07