

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
- Bordes 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: _____

accesorios opcionales

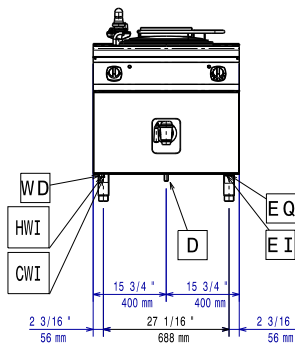
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐
• Zócalo frontal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



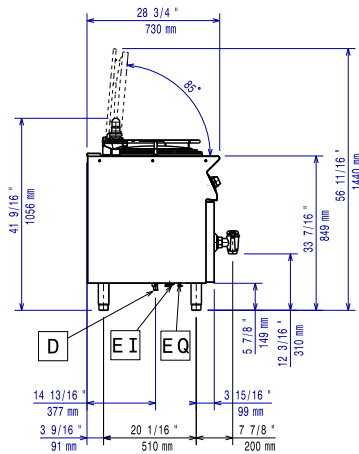
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

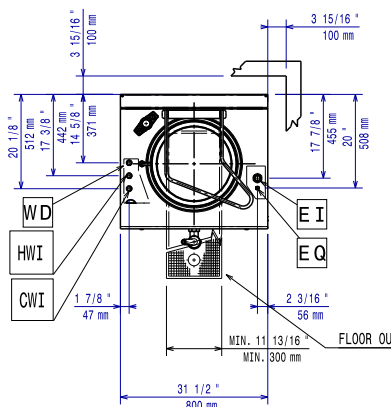


Lateral



- 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 ³
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