



Línea de Cocción Modular 700 XP MARMITA ELÉCTRICA INDIRECTA 60 LT. CON PRESOSTATO



371272 (E7BSEHINFO)

Marmita Eléctrica indirecta
60 lt. con presostato

Descripción

Artículo No.

Marmita Eléctrica, indirecta, 60 lt. con presostato

- 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
- 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.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

Características técnicas

- Sistema de calentamiento cerrado – sin pérdida de energía.
- El tubo y el grifo de drenaje son muy fáciles de limpiar desde fuera.
- Ergonómica: 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.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- 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.
- Manómetro que permite el correcto control del funcionamiento de la marmita.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.
- 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.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.
- Elementos de calentamiento de alta eficiencia (9,4kW) con control energético y limitador de temperatura.
- Tapa y cuba en acero inoxidable. Lados de la cuba con acabado satinado para una fácil limpieza.

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.



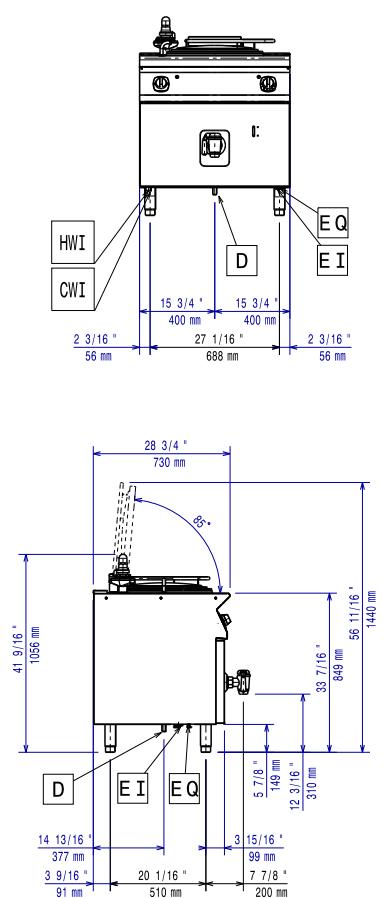
Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

accesorios opcionales

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	<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, 400 mm	PNC 206147	<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"/>			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<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"/>			
• 1 cesto colador para marmitas de 60lt	PNC 921626	<input type="checkbox"/>			



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

Alzado

Lateral

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50-60 Hz

Predispuesto para:

Total vatios 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 88 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 900 mm

Fondo del paquete: 920 mm

Volumen del paquete 0.94 m³

Grupo de certificación: EBPI76M

