Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
Marmita a gas directa, 60 lt

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

371271 (E7BSGHDNF0) Marmita a GAS Directa, 60 lt.

Descripción

Artículo No. _____

Marmita a Gas directa, 60 lt

- Patas de acero inoxidable ajustables en altura
- Para Gas Natural o GPL
- Quemadores robustos en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto
- Control termostatico de la temperatura que permite elegir de manera precisa la temperatura de cocción
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite
- Superficie de trabajo en una sola pieza prensada de acero inoxidable con 1,5 mm de espesor
- Bordes laterales en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades.

Aprobación: _____

Características técnicas

- 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.
- 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.
- 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.
- La marmita se caliente uniformemente tanto en la base como en la paredes laterales a través del calentamiento directo.
- Tapa y cuba en acero inoxidable. Lados de la cuba con acabado satinado para una fácil limpieza.

Construcción

- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Protección IPx4 contra el agua.

Sostenibilidad

- Sistema de calentamiento cerrado – sin pérdida de energía.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.

accesorios opcionales

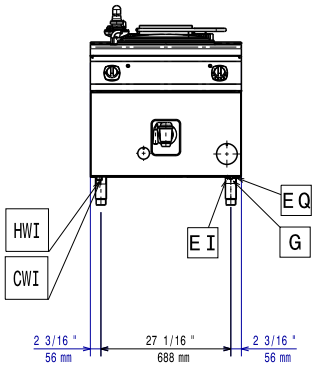
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ❑
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ❑
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ❑
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ❑
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ❑

• 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	❑
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	❑
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	❑
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	❑
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	❑
• 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	❑
• 1 cesto colador para marmitas de 60lt	PNC 921626	❑
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	❑
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	❑

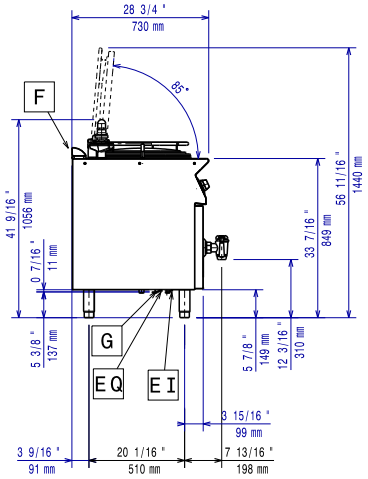
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular
Marmita a gas directa, 60 lt

Alzado

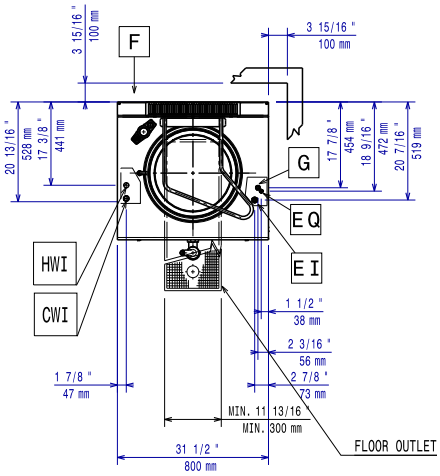


Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
G = Conexión de gas
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
371271 (E7BSGHDNF0)	230 V/1N ph/50 Hz
Total watios	0.1 kW

Gas

Potencia gas:	14 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

Info

Capacidad útil de la cuba:	60 lt
Cuba (redonda) diámetro:	420 mm
Peso neto	95 kg
Peso del paquete	84 kg
Alto del paquete:	1140 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.8 m³

Si se instala el equipo adosado a una pared de material no combustible no es necesario dejar un espacio entre el equipo y la pared. Si la pared esta hecha de material combustible, se recomienda instalar el equipo a una distancia minima de 50 mm.

Grupo de certificación:	N7PG

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