



## 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 termostático 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.

### 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 calienta 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.
- 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.

### accesorios opcionales

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086 <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm  | PNC 206132 <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm   | PNC 206133 <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"/> |

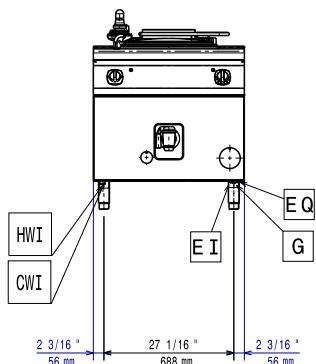
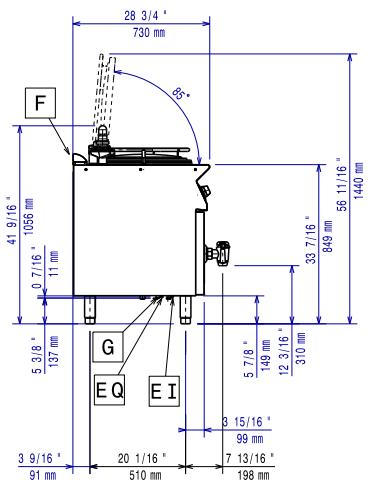
### Aprobación:



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

• 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"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<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"/>
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>



**Alzado**

**Lateral**

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

**HWI** = Entrada de agua caliente

**Eléctrico**
**Suministro de voltaje** 230 V/1N ph/50 Hz  
**Total vatios** 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**

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 está hecha de material combustible, se recomienda instalar el equipo a una distancia mínima de 50 mm.

**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 m<sup>3</sup>  
**Grupo de certificación:** N7PG

**Planta**
