



**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 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.
- Ergonomía: 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)

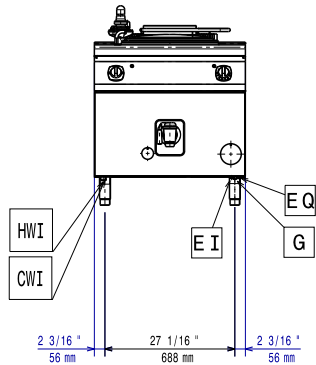
|                                                                                                         |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Zócalo 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"/> |



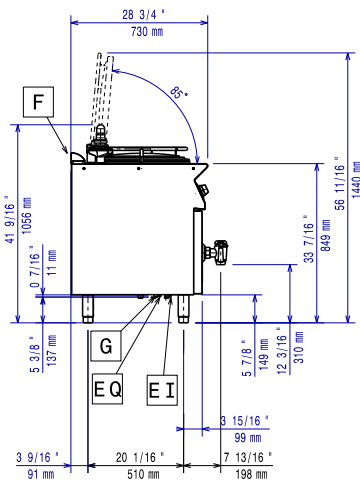
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular Marmita a gas directa, 60 lt

Alzado



Lateral



CWI = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

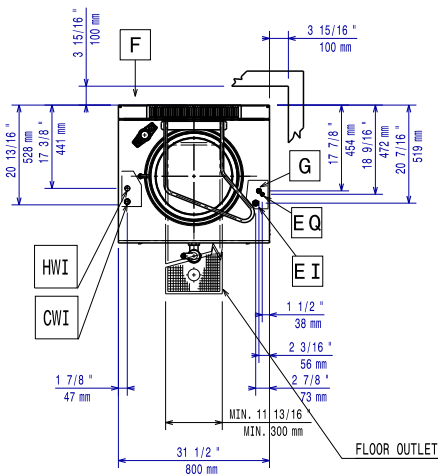
HWI = Entrada de agua caliente

D = Desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

G = Conexión de gas

Planta



### Eléctrico

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Suministro de voltaje | 230 V/1N ph/50 Hz |
| Total watos           | 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 esta hecha de material combustible, se recomienda instalar el equipo a una distancia minima 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               |



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

Línea de Cocción Modular  
Marmita a gas directa, 60 lt

2026.09.14