



## Línea de Cocción Modular 700XP Marmita a gas monobloque, 60lt indirecta



371269 (E7BSGHINFO)

Marmita a GAS indirecta 60 lt. con presostato

### Descripción

#### Artículo No.

- Cuba con tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cuba prensada en acero inoxidable AISI 316
- Cuba embutida con ángulos redondeados sin soldaduras
- Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo en los modelos de calentamiento indirecto
- Válvula solenoide para rellenado con agua fría o caliente
- Válvula externa para una evacuación manual del exceso de aire acumulado en la doble cámara durante la fase de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto
- Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto
- Calentamiento indirecto: utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C. Con presostato.
- Cuba redonda de 60 litros

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_

**MODELO #** \_\_\_\_\_

**NOMBRE #** \_\_\_\_\_

**SIS #** \_\_\_\_\_

**AIA #** \_\_\_\_\_

### 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.
- 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.
- 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.
- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- 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.



### accesorios opcionales

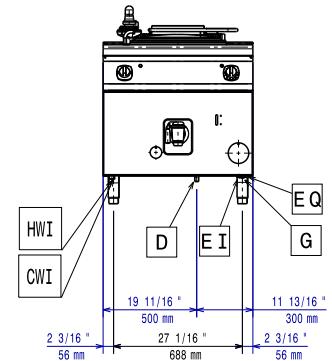
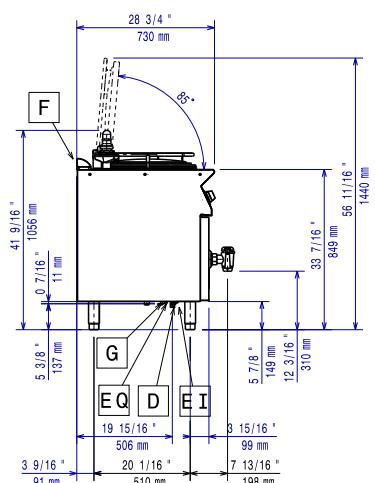
- |                                                 |                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| • Kit de sellado de juntas                      | PNC 206086 <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro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

### Aprobación:



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

• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 <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"/>	
• 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"/>	

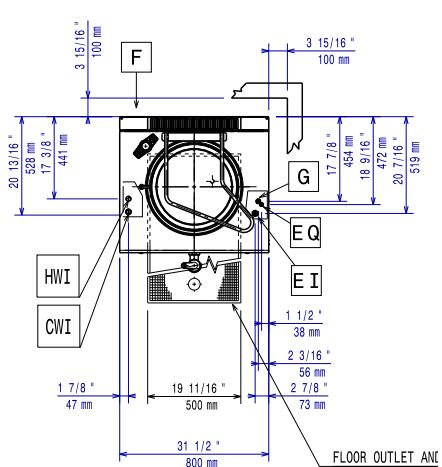
**Alzado**

**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 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**

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

**Capacidad útil de la cuba:** 60 lt

**Cuba (redonda) diámetro:** 420 mm

**Peso neto** 100 kg

**Peso del paquete** 100 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
