

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



371269 (E7BSGHINF0)

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

### 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.
- 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 íntegramente 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.

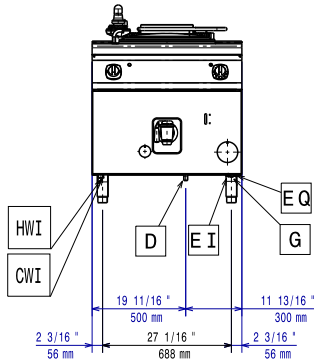
### Accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐

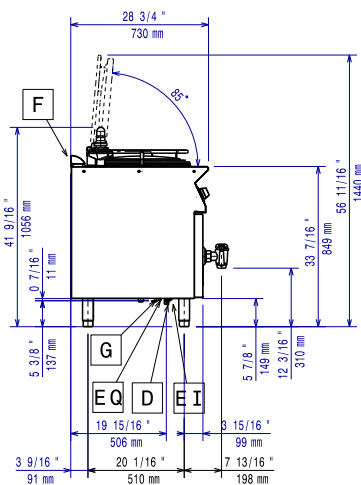
Aprobación: \_\_\_\_\_

|                                                                                                                   |            |                          |                                            |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|--------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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



CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

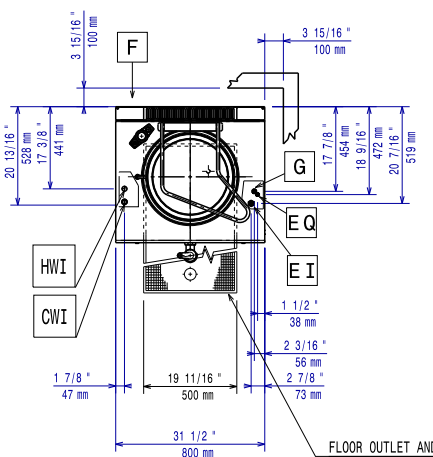
HWI = Entrada de agua caliente

D = Desagüe

El = 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

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               |