

## Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica eléctrica 100It con rellenado automático

ARTÍCULO #	
MODELO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



391119 (E9BSEHIPFR)

Marmita eléctrica 80/100 lt, indirecta, rellenado de agua automático en la cámara intermedia (se recomienda pedir código 206279)

## 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
- $\cdot$  Cuba embutida con ángulos redondeados sin soldaduras
- · Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo
- · Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmita
- · 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
- $\boldsymbol{\cdot}$  Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos
- Elementos de calentamiento con control de energía, limitador de temperatura y presostato
- $\cdot$  Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110  $^{\circ}\text{C}$
- Con presostato
- Con rellenado de agua automático en la cámara intermedia. (Se recomienda pedir cod. 206279)
- · Cuba redonda de 100 litros

#### Características técnicas

- La marmita es ideal para cocer, rehogar y guisar todo tipo de producto.
- 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.
- Elementos de calentamiento acorazados con termostato de seguridad posicionado en la cámara intermedia de la base.
- Válvula externa que permite evacuar manualmente el exceso de aire acumulado en la cámara intermedia durante la fase de calentamiento.
- Protección al agua certificada IPX5.
- Manómetro que permite el correcto control del funcionamiento de la marmita.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- Termostato de seguridad para protección en caso de niveles de agua bajos.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la cámara intermedia.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba
- Ergonómica: la profundidad de la cuba, su diámetro y su altura facilitan la manipulación de los alimentos incluso más delicados.
- El tubo y el grifo de drenaje son muy fáciles de limpiar desde fuera.
- Válvula solenoide que rellena automáticamente la cuba con agua.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La carga mínima del baño maría ha de ser de 20 litros para un correcto funcionamiento.

#### Construcción

- Cuba de cocción y la doble cubierta en acero inoxidable prensado 316 AISI.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Capacidad utilizable: 85 litros.

#### Sostenibilidad



- La cuba con doble pared incluye un aislamiento térmico, lo que ahorra energía y reduce la emisión de calor al ambiente.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- Sistema de calentamiento cerrado sin pérdida de







## Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica eléctrica 100It con rellenado automático

energ	

 Gran reducción del cosumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.

#### accesorios incluidos

 1 de Aditivo contra la corrosión para el agua para marmitas indirectas

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas
   Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.
   Kit de patas para instalación en
   PNC 206135
   PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos

  PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de PNC 206148 
   obra, 800 mm
- Zócalo frontal para instalación de PNC 206150 Dans PNC 206150 Dans
- Zócalo frontal para instalación de PNC 206151 Dobra, 1200 mm
- Zócalo frontal para instalación de PNC 206152 obra, 1600 mm
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
   PNC 206176
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
   PNC 206177 PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
   PNC 206178
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
- 2 zócalos laterales (excepto para PNC 206180 la base refrigeradora/congeladora)
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque
   PNC 206181
   PNC 206181
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea
- Kit de descompresión automática PNC 206279 de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Soporte reforzado para base con PNC 206367 patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm
   (700/900XP) no incluye ni patas ni

PNC 206369 📮

 Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas • Soporte reforzado para base con PNC 206370 patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 PNC 206376 Panel trasero 1200 mm (700/900XP) • 2 paneles cobertura lateral para PNC 216134 elementos monobloque • Filtro BRITA para una PNC 864367 desmineralización total • Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403 • Cesto universal 2 secciones para PNC 925018 marmitas de 100 lt Aditivo contra la corrosión para el PNC 927222 

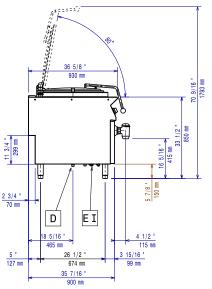
agua para marmitas indirectas





# Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica eléctrica 100lt con rellenado automático

# Alzado WD ΕI HWI D CWI 15 3/4 Lateral

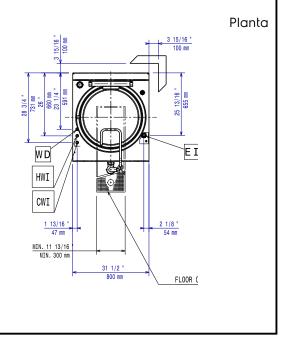


CWII = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

D Desagüe

Conexión eléctrica (energía) ΕI

Entrada de agua caliente



## Eléctrico

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Suministro de voltaje

**Total watios** 21.5 kW

#### Info

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

Capacidad útil de la cuba: 98 lt Cuba (redonda) diámetro: 600 mm Peso neto 135 kg Peso del paquete 125 kg Alto del paquete: 1240 mm Ancho del paquete: 1120 mm Fondo del paquete: 870 mm Volumen del paquete 1.21 m<sup>3</sup> Grupo de certificación: EBPI910A

Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica eléctrica 100lt con rellenado automático

