

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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
- 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
- Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos
- Elementos de calentamiento con control de energía, limitador de temperatura y presostato
- Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°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

Aprobación: \_\_\_\_\_

energía.

- Gran reducción del consumo 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 PNC 927222

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Kit de descompresión automática de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt PNC 206279 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐

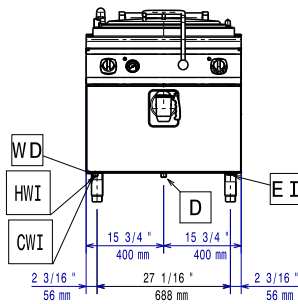
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ☐
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos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



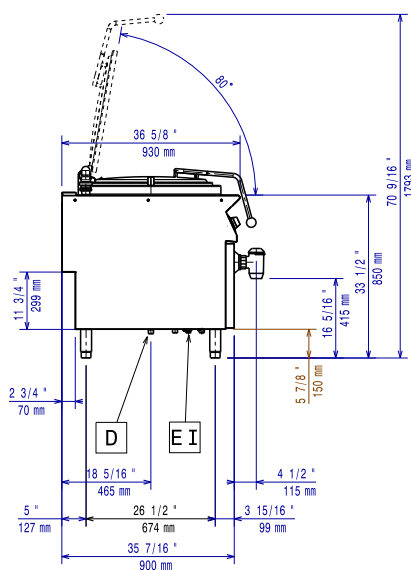
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

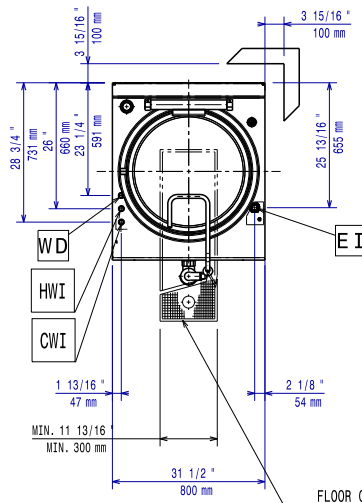


Lateral



- CWII = Entrada de agua fría 1  
(limpieza)  
D = Desagüe  
EI = Conexión eléctrica (energía)  
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



### Eléctrico

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total vatios          | 21.5 kW                  |

### 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: | 98 lt               |
| Cuba (redonda) diámetro:   | 600 mm              |
| Peso neto                  | 108 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            |

