



Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica eléctrica 150lt - autoclave

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391122 (E9BSEHIRFC)

Marmita eléctrica de 150
litros con presostato,
indirecta, autoclave

permitir cocinar con una leve sobrepresión (0,05 bar)

Descripción

Artículo No. _____

- Cuba con tapa de doble capa en acero inoxidable AISI 316 de 2 mm.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cuba prensada con ángulos redondeados en acero inoxidable AISI 316
- Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo
- Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmita
- 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 blindados incoloy con termostato de seguridad colocados en la base
- Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C
- Tapa con autoclave dotada de junta de goma estanca, válvula de seguridad y mango robusto de acero inoxidable, para

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

Características técnicas

- Tapa autoclave con aislamiento en la entrecámara, guarnición estanca de goma, válvula de seguridad y robusto asa en acero inoxidable, permitiendo cocinar con una ligera sobrepresión (0.05 bar).
- 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.
- Rellenado de agua caliente y fría a través de una válvula solenoide.
- 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.

accesorios incluidos

- 1 de Aditivo contra la corrosión para PNC 927222 el agua para marmitas indirectas

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno PNC 206135 ☐
- (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.

- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206148 800 mm ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206150 1000 mm ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206151 1200 mm ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206152 1600 mm ☐
- 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 ☐
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403 ☐
- Cesto universal 2 secciones para marmitas de 150 lt PNC 925019 ☐
- Aditivo contra la corrosión para el agua para marmitas indirectas PNC 927222 ☐

accesorios opcionales

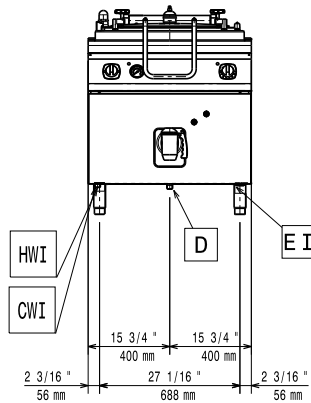
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal 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 ☐
- Aditivo contra la corrosión para el agua para marmitas indirectas PNC 927222 ☐



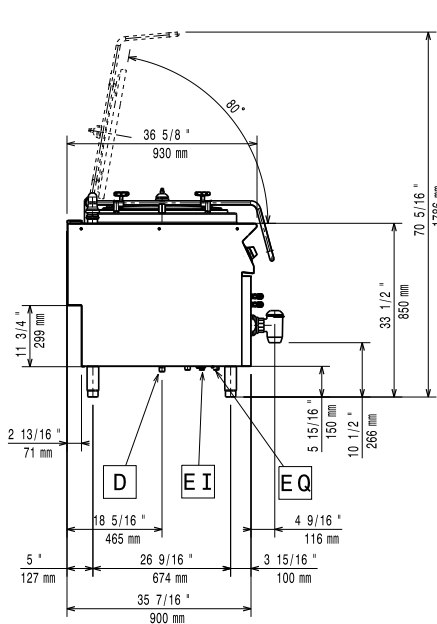
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica eléctrica 150lt - autoclave

Alzado

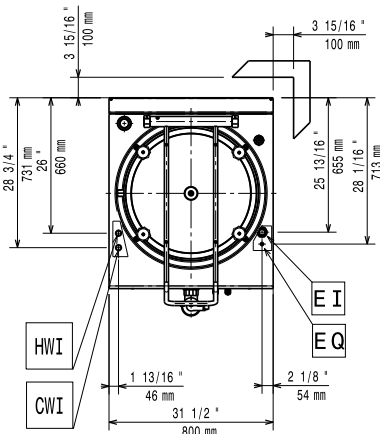


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

391122 (E9BSEHIRFC)

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

Total watios

21.5 kW

Info

Capacidad útil de la cuba: 143 lt

Cuba (redonda) diámetro: 600 mm

Peso neto 145 kg

Peso del paquete 138 kg

Alto del paquete: 1180 mm

Ancho del paquete: 880 mm

Fondo del paquete: 1140 mm

Volumen del paquete 1.18 m³

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.

Grupo de certificación: N9PIE



Línea de Cocción Modular
900XP Marmita cilíndrica eléctrica 150lt - autoclave
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2023.04.15