



Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica a gas 100lt indirecta con relleno automático



391101 (E9BSGHIPFR)

Marmita a gas 80/100 lt, indirecta, relleno 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 relleno 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
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto
- Calentamiento indirecto que utiliza integralmente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C
- Con presostato
- Con relleno de agua automático en la cámara intermedia. (Se recomienda pedir junto con cod. 206279)
- Cuba redonda de 100 litros

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

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.
- 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.
- Control termostático de la temperatura.
- 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.
- Electroválvula para el relleno automático de 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.
- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- 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.



Aprobación:



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

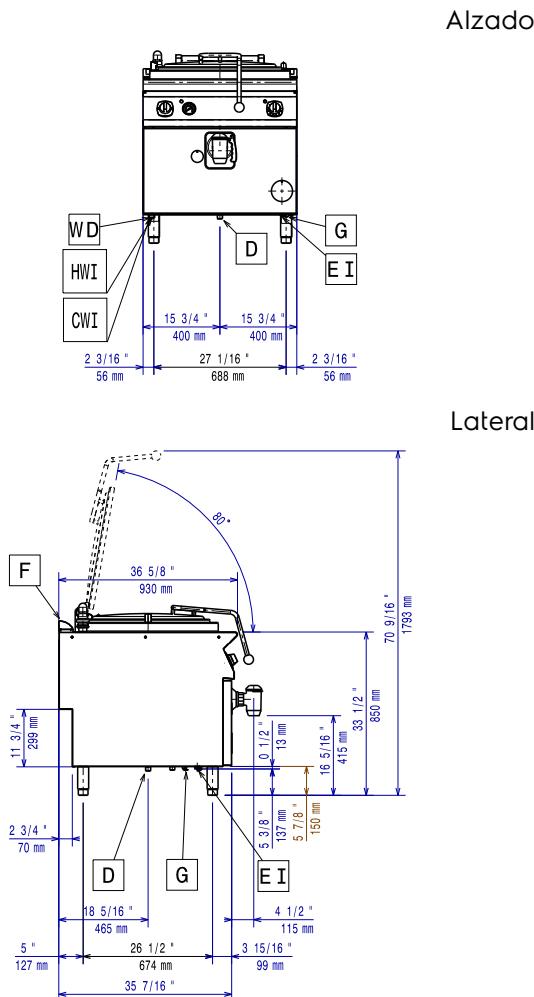
- Sistema de calentamiento cerrado - sin pérdida de energía.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.

accesorios incluidos

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

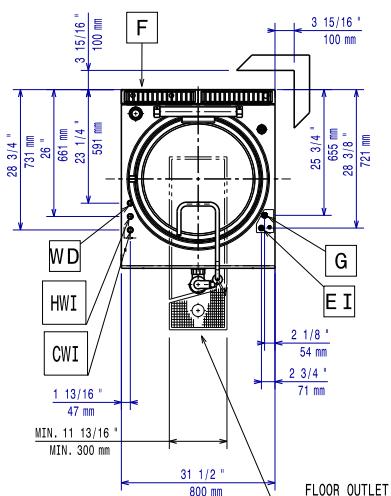
accesorios opcionales

- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
 - Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
 - Soporte reforzado para base con 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
 - Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
 - Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
 - 2 paneles cobertura lateral para elementos monoblock 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
 - Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225
- PNC 206086
- PNC 206132
- PNC 206133
- PNC 206135
- PNC 206136
- PNC 206148
- PNC 206150
- PNC 206151
- PNC 206152
- PNC 206176
- PNC 206177
- PNC 206178
- PNC 206179
- PNC 206180
- PNC 206181
- PNC 206202
- PNC 206210
- PNC 206246
- PNC 206279
- PNC 206304
- PNC 206367



CWI1 = 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 220-230 V/1 ph/50 Hz
 Total vatios 0.1 kW

Gas

Gas Natural - Presión: 7" w.c. (17.4 mbar)
 Gas GLP - Presión: 11" w.c. (27.7 mbar)
 Potencia gas: 21 kW
 Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)
 Opción del tipo de gas GLP; Gas natural
 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: 98 lt
 Cuba (redonda) diámetro: 600 mm
 Peso neto 135 kg
 Peso del paquete 134 kg
 Alto del paquete: 1240 mm
 Ancho del paquete: 1120 mm
 Fondo del paquete: 860 mm
 Volumen del paquete 1.19 m³
 Grupo de certificación: N9PIG