



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 íntegramente 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 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
- 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

• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm

• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm

• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm

• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm

• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)

• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque

• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada

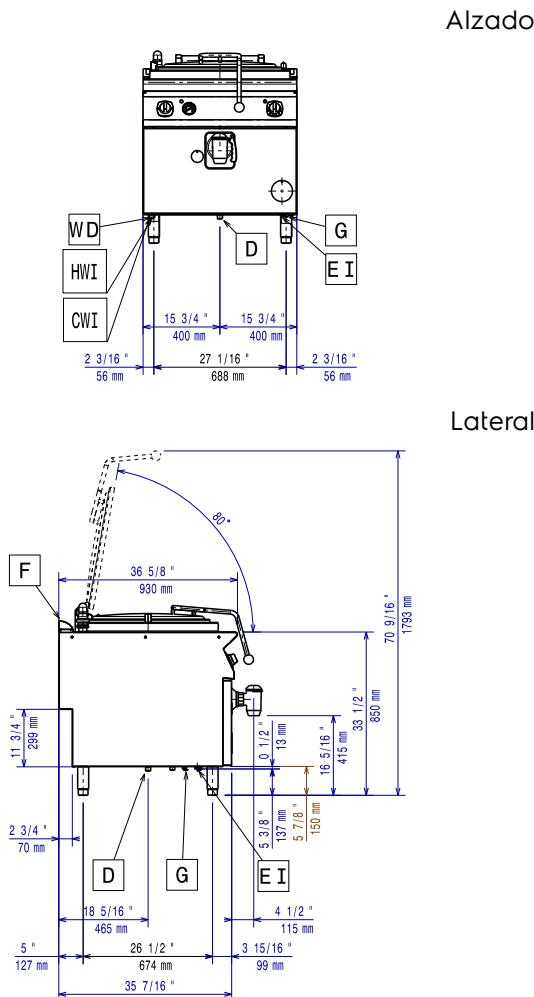
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)

• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm

• Kit de descompresión automática de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt

• Alzatina de humos 800mm

• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 HWI = Entrada de agua caliente
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 G = Conexión de gas

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