

Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica a gas 150lt directa - autoclave

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391108 (E9BSGHRFC)

Marmita gas de 150 litros,
directa, autoclave

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
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto
- Tapa con autoclave dotada de junta de goma estanca, válvula de seguridad y mango robusto de acero inoxidable, para permitir cocinar con una leve sobrepresión (0,05 bar).

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 la paredes laterales a través del calentamiento directo.
- Protección al agua certificada IPX5.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- 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.

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.

Sostenibilidad

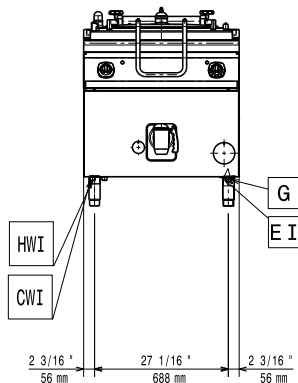


- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.

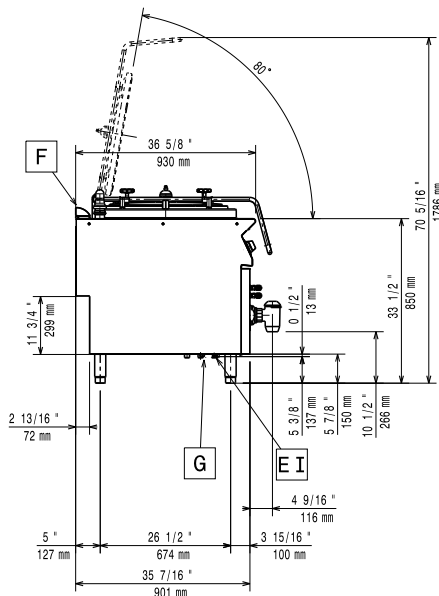
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro PNC 206132 ☐
150 mm

Aprobación: _____

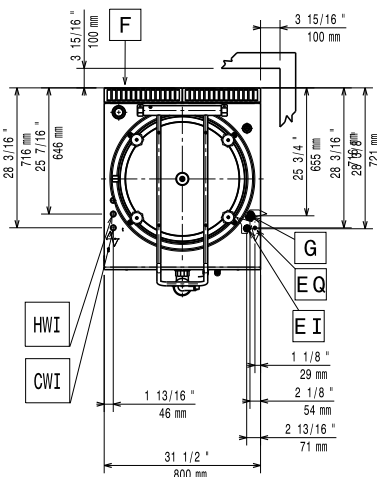


Alzado



Lateral

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



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:	24 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:	143 lt
Cuba (redonda) diámetro:	600 mm
Peso neto	145 kg
Peso del paquete	170 kg
Alto del paquete:	1180 mm
Ancho del paquete:	880 mm
Fondo del paquete:	1140 mm
Volumen del paquete	1.18 m ³
Grupo de certificación:	N9PDG