

## Cocina de alta productividad Marmita eléctrica con Agitador Promix 150lt, basculación a 600mm

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**232229 (SM6P150)**Marmita eléctrica con  
agitador, 150lt, con altura de  
descarga a 600mm

### Características técnicas

- Alta alimentación térmica y rápido calentamiento.
- La base curvada garantiza que el aparato también es adecuado para cocinar cantidades pequeñas de alimentos.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la cámara intermedia.
- Termostato de seguridad para protección en caso de niveles de agua bajos.
- En cumplimiento con los requisitos de seguridad de la CE.
- Fabricada para cumplir con los más estrictos estándares de higiene.
- De rápida operación debido a su eficaz tecnología de calentamiento y el aislamiento de la cuba que mantiene la temperatura dentro de esta.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- Control electrónico con la posibilidad de guardar hasta 50 programas, display muy grande para fácil lectura y un control completo de las siguientes funciones: encendido, tiempo de cocción, temperatura, llenado de agua y velocidad de mezcla.
- Los alimentos se calientan de manera uniforme en la base y los lados de la marmita por un sistema indirecto de calentamiento que utiliza íntegramente vapor saturado a una temperatura de 120 C° en la cubierta con un sistema automático de desaireación.
- OPCIONES (se piden con la unidad y deben ser instaladas en la fábrica):
  - Llenado de agua automático - posibilita el ajuste previo de la cantidad de agua deseada.
  - Enfriamiento automático - permite el enfriamiento de los alimentos conectando la cubierta al grifo de la red.
  - Sensor de alimentos - localizado al fondo de la cuba, proporciona control eficaz de la temperatura aun con cantidades muy reducidas de alimentos. Puede conectarse a un sistema integrado Haccp.
  - Pulverizadora - unidad pulverizadora integrada.
- Altura de basculación a 600 mm.
- Completamente segura gracias a la protección contra el agua IPX5 y a la baja temperatura en los paneles exteriores.

### Construcción

- La cuba puede bascularse a más de 90° para vaciar completamente el contenido.
- Basculación motorizada.
- Ergonómica y fácil de usar debido a la alta posición del eje de basculación, el borde de vaciado de la cuba hace que el rellenado de los recipientes sea muy fácil.
- Velocidad variable del mezclador hasta 170 rpm (para 100 a 150 litros) y hasta 140 rpm (para 200 a 300 litros) es lo suficientemente fuerte y rápido para mezclar alimentos compactos, como puré de patatas.

Aprobación: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cocina de alta productividad Marmita eléctrica con Agitador Promix 150lt, basculación a 600mm

- Presión máxima 1,5 bar.
- Labio balanceado en acero inoxidable de alta resistencia con cubierta deslizante en plástica para añadir ingredientes. Fácil de quitar y girar para facilitar su limpieza.
- El eje de basculación está situado en la parte frontal y en la posición superior de la sartén para acortar el vaciado del contenido cuando se llenan recipientes de diferentes tipos.
- Construcción de acero inoxidable AISI 304 con bandeja de acero inoxidable AISI 316 con bordes redondeados.

### Sostenibilidad



- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.



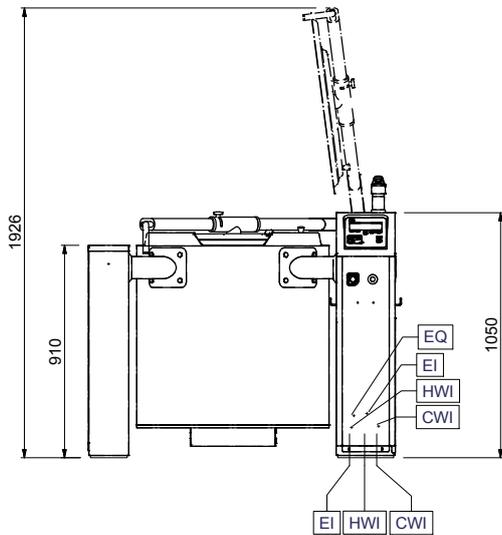
Cocina de alta productividad  
Marmita eléctrica con Agitador Promix 150lt, basculación a 600mm

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

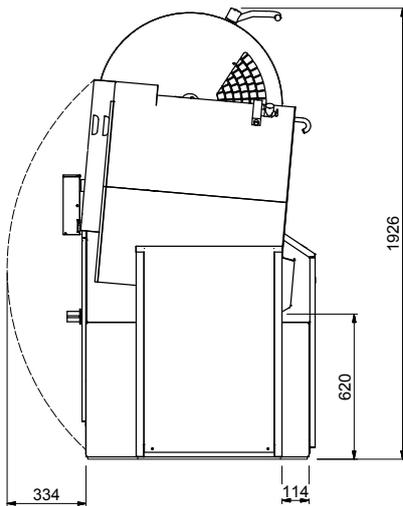
**accesorios opcionales**

- Colador 150 L PNC 928026
- Kit para una correcto y fácil posicionamiento durante la instalación de sartenes de 150-300 lt (pedir 2 por unidad) PNC 928030
- Kit estructura cierre suelo para pata/columna izquierda (integrada en el suelo) PNC 928031
- Kit fijación para 150-300 lt. Pata/columna derecha (estructura integrada en el suelo) PNC 928033
- Kit de sujeción para pata/columna izquierda (fijación sobre el suelo) PNC 928034
- Kit de fijación para 150-300 L pata/columna derecha (fijación sobre el suelo) PNC 928036
- Carro almacén utensilios para 5 marmitas PNC 928043
- Carro almacén utensilios para 2 marmitas PNC 928044
- Anillo distanciador para conexión (anterior marmita) PNC 928049
- Cepillo (corto) para unidad grifo PNC 928082
- Cepillo (largo) para unidad grifo PNC 928083
- Herramienta de limpieza para marmitas Promix 150lt PNC 928125
- Columna izquierda con conexión y panel para marmitas, con altura de basculación 600mm PNC 928150
- Panel lateral derecho para sartenes de 150-300lt, con altura de basculación 400mm PNC 928152

Alzado

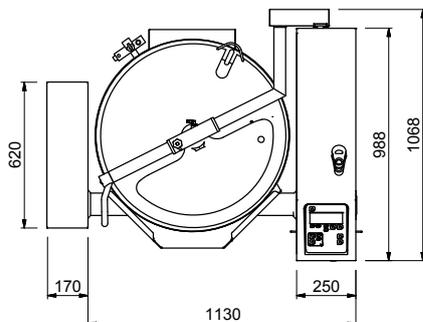


Lateral



CWII = Entrada de agua fría I (limpieza)  
 EI = Conexión eléctrica (energía)  
 HWI = Entrada de agua caliente

Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50-60 Hz  
 Potencia eléctrica max.: 32.2 kW

### Info

Temperatura de funcionamiento MÍN: 30 °C  
 Temperatura de funcionamiento MÁX: 121 °C  
 Cuba (redonda) diámetro: 695 mm  
 Cuba (redonda) fondo: 500 mm  
 Dimensiones externas, ancho 1300 mm  
 Dimensiones externas, fondo 1070 mm  
 Dimensiones externas, alto 1050 mm  
 Capacidad útil neta de la cuba 150 lt  
 Mecanismo basculante Automático  
 Rodamientos Frontal