

Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica a gas 100lt directa

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391106 (E9BSGHDPF0)

Marmita a gas 100 lt. directa

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
- Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmita
- Válvula solenoide para rellenado con agua fría o caliente
- 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 directo por medio de quemadores directamente en la cuba
- El alimento alcanza mayor temperatura que con el calentamiento indirecto
- Cuba redonda de 100 litros

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 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.
- Capacidad utilizable: 85 litros.

Sostenibilidad



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

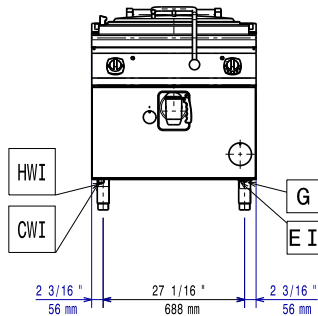
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148

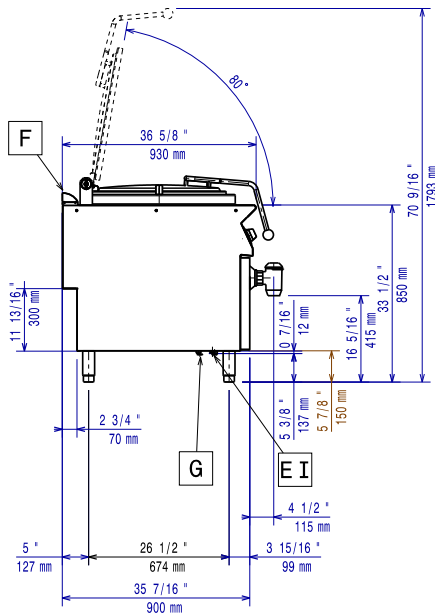
Aprobación: _____

- 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
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- 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
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403
- Cesto universal 2 secciones para marmitas de 100 lt PNC 925018
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

Alzado

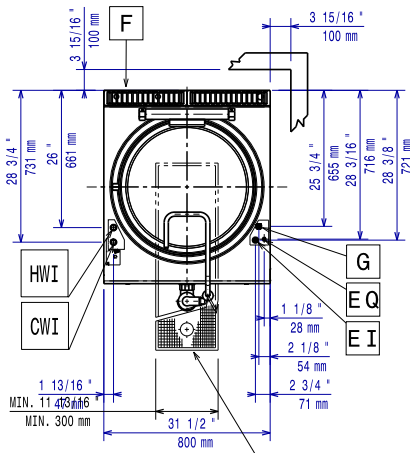


Lateral



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

Planta



Eléctrico

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 391106 (E9BSGHDPF0) | 220-230 V/1 ph/50 Hz |
| Total watos | | 0.1 kW |

Gas

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 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" |
| Gas Natural - Presión: | 7" w.c. (17.4 mbar) |
| Gas GLP - Presión: | 11" w.c. (27.7 mbar) |

Info

| | |
|--|---------------------|
| Capacidad útil de la cuba: | 98 lt |
| Cuba (redonda) diámetro: | 600 mm |
| Peso neto | 135 kg |
| Peso del paquete | 110 kg |
| Alto del paquete: | 1130 mm |
| Ancho del paquete: | 1110 mm |
| Fondo del paquete: | 860 mm |
| Volumen del paquete | 1.08 m ³ |
| 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: | N9PDG |