

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391100 (E9BSGHIPF0)

 900XP Gas Cylindrical
 Boiling Pan 100lt indirect
 heat- 230 V

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
- Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C
- Con presostato
- 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 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.
- 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.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- 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.
- Sistema de calentamiento cerrado - sin pérdida de energía.
- Rellenado de agua caliente y fría a través de una válvula solenoide.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.
- 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

- La cuba con doble pared incluye un aislamiento térmico, lo que ahorra energía y reduce la emisión de calor al ambiente.
- 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.

Aprobación: _____

- Capacidad utilizable: 85 litros.

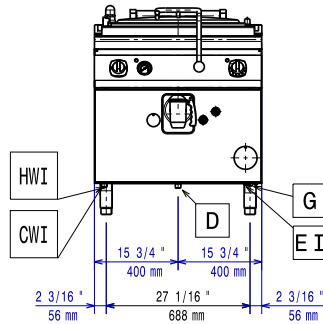
accesorios incluidos

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

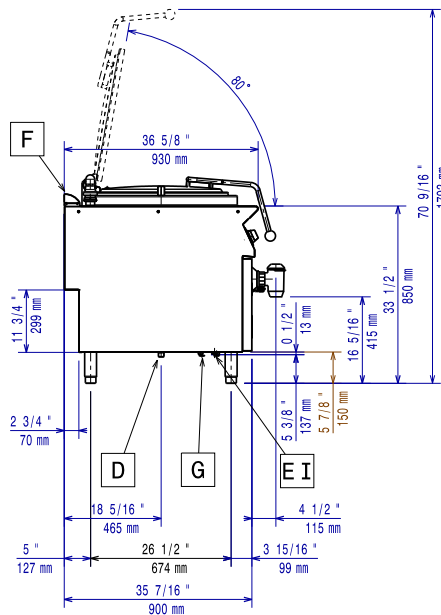
accesorios opcionales

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Carro con cuba elevable y extraíble | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Cesto universal 2 secciones para marmitas de 100 lt | PNC 925018 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Aditivo contra la corrosión para el agua para marmitas indirectas | PNC 927222 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de descompresión automática de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt | PNC 206279 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |

Alzado

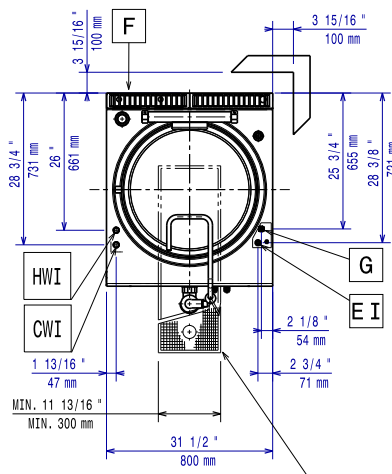


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	391100 (E9BSGHIPFO)	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	132 kg
Alto del paquete:	1210 mm
Ancho del paquete:	1110 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	1.16 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: N9PIG