

Línea de Cocción Modular EVO900 Marmita eléctrica de 100/150 It indirecta automática

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392121 (Z9BSEHIRFR)

Marmita eléctrica 100/150 lt. con presostato, indirecta, rellenado de agua automático en la cámara intermedia

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
- Elementos de calentamiento con control de energía, limitador de temperatura y presostato
- Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C
- · Con presostato
- Con rellenado de agua automático en la cámara intermedia. (Se recomienda pedir cod. 206279)

Aprobación:

• Cuba redonda de 150 litros



Línea de Cocción Modular EVO900 Marmita eléctrica de 100/150 lt indirecta automática

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.
- Elementos de calentamiento acorazados con termostato de seguridad posicionado en la cámara intermedia de la base.
- 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.
- 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.
- Válvula solenoide que rellena automáticamente 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.
- 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

- 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.
- Sistema de calentamiento cerrado sin pérdida de energía.
- Gran reducción del cosumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.





Kit de patas para marina

800 mm

1000 mm

1200 mm

Línea de Cocción Modular EVO900 Marmita eléctrica de 100/150 lt indirecta automática

• Panel trasero 1200 mm (EV0700/900) PNC 206376 accesorios incluidos • Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403 • 1 de Aditivo anticorrosivo para el agua PNC 927222 Cesto universal de 2 secciones para PNC 925019 para marmitas con calentamiento marmitas de 150 L indirecto · Aditivo anticorrosivo para el agua para PNC 927222 accesorios opcionales marmitas con calentamiento indirecto • Kit de sellado de juntas PNC 206086 • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio PNC 206135 instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas'

PNC 206374

PNC 206375

PNC 206136

• 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 (no para la base refrigerada/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	
 Kit de descompresión automática de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt 	PNC 206279	
 Alzatina de humos 800mm 	PNC 206304	
 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm 	PNC 206335	
 Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas 	PNC 206367	
 Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas 	PNC 206368	
 Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas 	PNC 206369	

Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206148

Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206150

Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206151



• Base soporte para patas o ruedas, 2000 PNC 206370

mm (EV0700/900) - no incluye ni patas

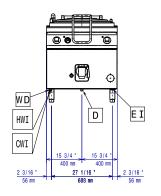
• Panel trasero 800 mm (EV0700/900)

• Panel trasero 1000 mm (EV0700/900)

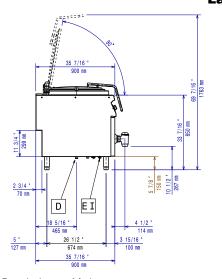


Línea de Cocción Modular EVO900 Marmita eléctrica de 100/150 It indirecta automática

Alzado



Lateral



CWI1 Entrada de agua fría 1

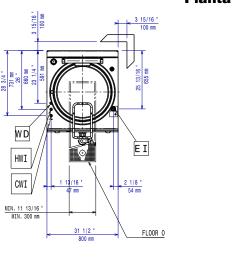
(limpieza)

D = Desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

HWI = Entrada de agua caliente

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Total watios 21.5 kW

Info

Aucun dégagement nécessaire sur les côtés arrière de l'unité si la paroi est de type non-combustible. Si la paroi est combustible, une distance minimale de 50 mm doit être maintenue.

Capacidad útil de la cuba: 143 lt Cuba (redonda) diámetro: 600 mm Peso neto 135 kg Peso del paquete 133 kg Alto del paquete: 1230 mm Ancho del paquete: 1110 mm Fondo del paquete: 860 mm Volumen del paquete 1.17 m³ Grupo de certificación: EBPI915A

Línea de Cocción Modular EVO900 Marmita eléctrica de 100/150 lt indirecta automática







