

Línea de Cocción Modular EVO900 Marmita eléctrica 250 lt. indirecta

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392123 (Z9BSELIUFE)

Marmita eléctrica 250 lt.
indirecta

Descripción

Artículo No. _____

Instalación en sbalzo pero también incorpora unos puntos fijos para la instalación a puente. Elementos de calentamiento acorazados con termostato de seguridad posicionados en la cámara de la cavidad de la base. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Cuba prensada con ángulos redondeados en acero inoxidable AISI 316. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección en la unión entre unidades, eliminando huecos y evitando la acumulación de suciedad. Incluye válvula de seguridad para controlar la presión. Limitador de temperatura para el regulador de potencia permitiendo una cocción precisa.

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.
- Cuba y tapa prensadas en acero inoxidable AISI 316.
- 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.
- Termostato de seguridad para protección en caso de niveles de agua bajos.
- 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

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

Aprobación: _____

accesorios incluidos

- 1 de Aditivo anticorrosivo para el agua PNC 927222
para marmitas con calentamiento
indirecto

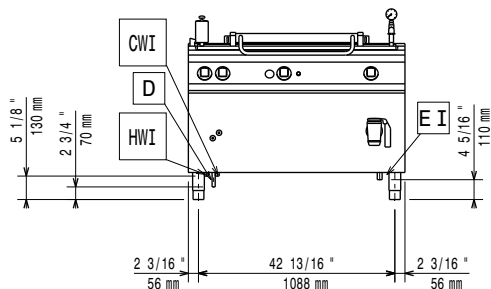
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 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 refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐

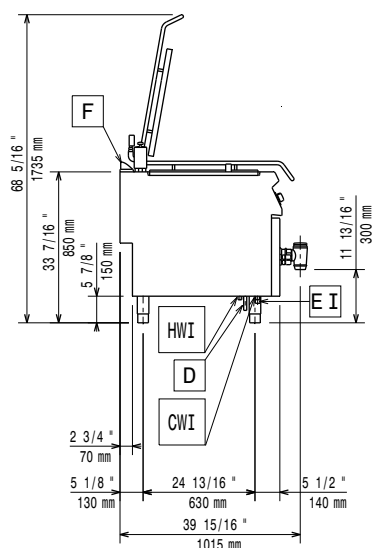
Línea de Cocción Modular

EVO900 Marmita eléctrica 250 lt. indirecta

Alzado

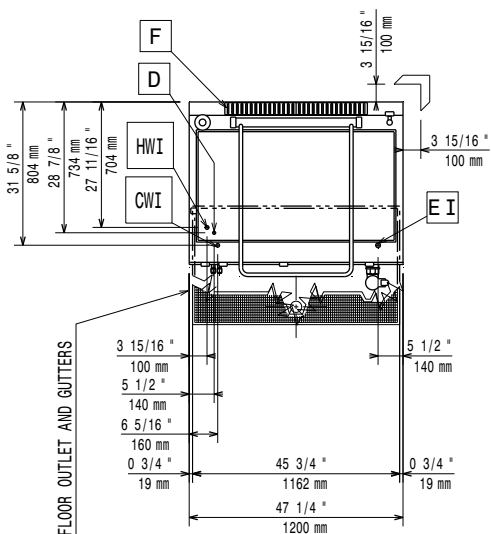


Lateral



- CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Predispuesto para:	
Total vatios	24 kW

Instalación

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.

Info

Capacidad útil de la cuba:	240 lt
Cuba (rectangular) ancho:	1040 mm
Cuba (rectangular) alto:	485 mm
Cuba (rectangular) fondo:	550 mm
Peso neto	200 kg
Peso del paquete	234 kg
Alto del paquete:	1240 mm
Ancho del paquete:	1260 mm
Fondo del paquete:	1000 mm
Volumen del paquete	1.56 m³
Grupo de certificación:	