

## Línea de Cocción Modular EVO700 Marmita a gas, directa, 60 lt.

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



372271 (Z7BSGHDNF0)

Marmita a gas DIRECTA 60  
litros

### Descripción

#### Artículo No.

Marmita a Gas directa, 60 lt

- Patas de acero inoxidable ajustables en altura
- Para Gas Natural o GPL
- Quemadores robustos en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto
- Control termostático de la temperatura que permite elegir de manera precisa la temperatura de cocción
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite
- Superficie de trabajo en una sola pieza prensada de acero inoxidable con 1,5 mm de espesor
- Bordos laterales en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades.

### Características técnicas

Principales características

- Adecuado para cocinar, saltar o escalfar todo tipo de productos.
- El producto se calienta uniformemente en la base y en las paredes laterales del hervidor mediante un sistema de calentamiento directo.
- Recipiente y tapa de cocción prensados en acero inoxidable 316 AISI.
- Quemadores robustos de acero inoxidable con dispositivo de falla de llama, luz piloto protegida y combustión optimizada.
- El aparato tiene certificación de resistencia al agua IPX4.
- Válvula solenoide para rellenar con agua fría y caliente.
- La válvula de seguridad evita la sobrepresión del vapor en la camisa.
- Sin sobrepasar las temperaturas de cocción, reacción rápida.
- El grifo de drenaje de gran capacidad permite el reparto preciso de los alimentos descargados, especialmente pequeñas cantidades.
- Tapa firmemente ajustada para reducir el tiempo de cocción y ahorrar costos de energía.
- Ergonómico: relación única diámetro y altura del vaso; La profundidad facilita la agitación y el manejo suave de los alimentos.
- El tubo de descarga y el grifo son muy fáciles de limpiar desde el exterior.
- Grandes superficies lisas, de fácil acceso para la limpieza.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Tapa de trabajo prensada de 1,5 mm en acero inoxidable.
- El modelo tiene bordes laterales en ángulo recto para permitir empalmes empotrados entre las unidades, eliminando huecos y posibles trampas de suciedad.
- Unidad entregada con cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable de serie (opcionalmente, placas de refuerzo de acero inoxidable redondas).

### Construcción

- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

### Sostenibilidad

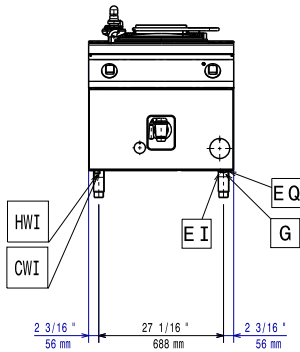
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- Sistema de calentamiento cerrado – sin pérdida de energía.

Aprobación: \_\_\_\_\_

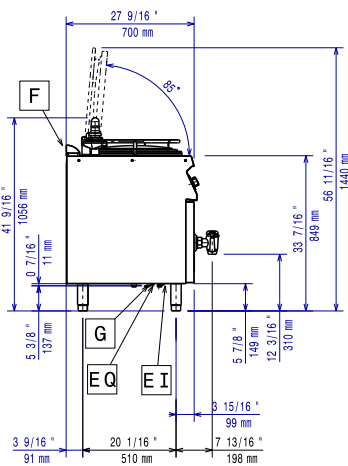
## accesorios opcionales

- 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 (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- 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
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- 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
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206240
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 206319
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- 1 cesto colador para marmitas de 60lt PNC 921626
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

**Alzado**

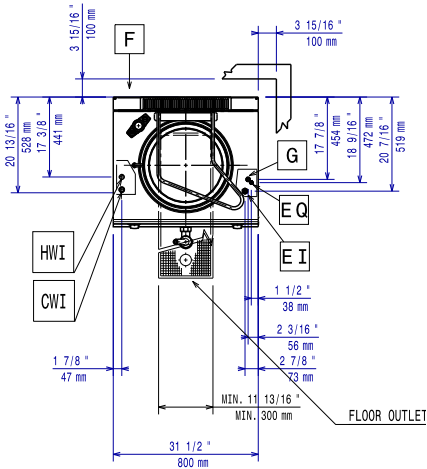


**Lateral**



- CW11** = Entrada de agua fría 1  
**HWI** = Entrada de agua caliente (limpieza)  
**D** = Desagüe  
**EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**G** = Conexión de gas

**Planta**



**Eléctrico**

Suministro de voltaje	230 V/1N ph/50 Hz
Total watos	0.1 kW

**Gas**

Potencia gas:	14 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

**Info**

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.

Capacidad útil de la cuba:	60 lt
Cuba (redonda) diámetro:	420 mm
Peso neto	95 kg
Peso del paquete	90 kg
Alto del paquete:	1140 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.8 m <sup>3</sup>
Grupo de certificación:	N7PG