

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
- Bordes laterales en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades.

Características técnicas

Principales características

- Adecuado para cocinar, saltear 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]

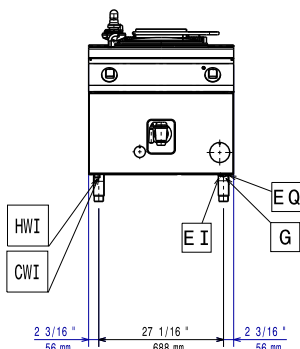
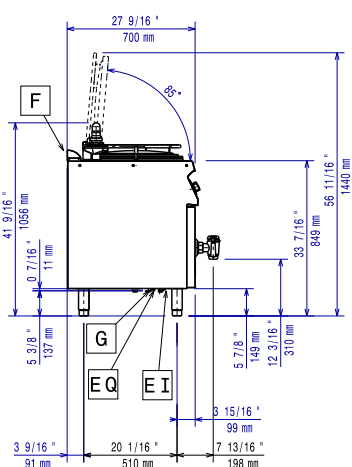
Sostenibilidad

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

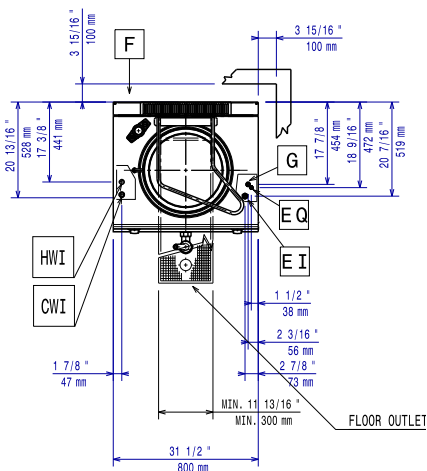
Aprobación: _____

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


- CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza) **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 m³
Grupo de certificación:	N7PG