

Línea de Cocción Modular EVO700 Marmita a GAS, indirecta, 60 lt. con presostato

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



372269 (Z7BSGHINF0)

Marmita a gas, INDIRECTA,
60 lt. con presostato

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 en los modelos de calentamiento indirecto
- 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 en los modelos de calentamiento indirecto
- 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: utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C. Con presostato.
- Cuba redonda de 60 litros

Características técnicas

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110° C in the jacket.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Robust burners in stainless steel with flame failure device, protected pilot light and optimized combustion.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Appliance is IPX4 water resistance certified.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Safety valve avoids overpressure of the steam in the jacket.
- No overshooting of cooking temperatures, fast reaction.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Ergonomic: unique ratio vessel diameter and height; depth facilitates stirring and gentle food handling.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

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.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.

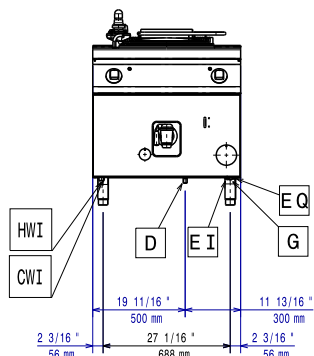
Aprobación: _____

accesorios opcionales

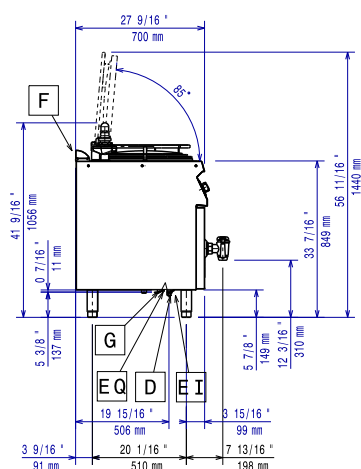
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	☐
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	☐
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	☐
• Kit de patas 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	☐

Línea de Cocción Modular EVO700 Marmita a GAS, indirecta, 60 lt. con presostato

Alzado

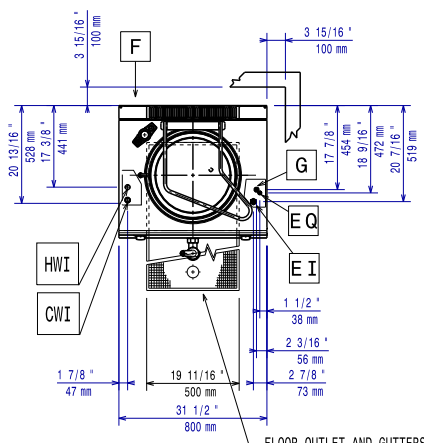


Lateral



- 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	100 kg
Peso del paquete	99 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