

## Línea de Cocción Modular Marmita a gas 150 lt. Directa

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392107 (Z9BSGHDRF0)

Marmita a gas 150 lt. directa

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Apta para gas natural o GLP. Instalación en sbalzo pero también incorpora unos puntos fijos para la instalación a puente. Quemadores robustos en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y piloto luminoso protegido. 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.

### 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 la paredes laterales a través del calentamiento directo.
- Protección al agua certificada IPX5.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- 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

- Cuba de cocción y la doble cubierta en acero inoxidable prensado 316 AISI.
- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- 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.

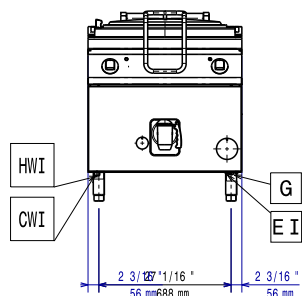
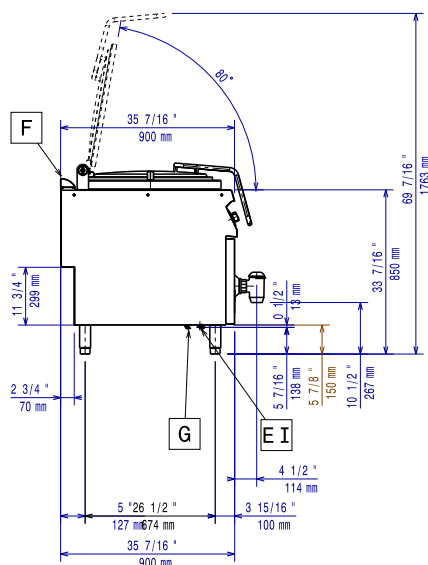
### Sostenibilidad

- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.

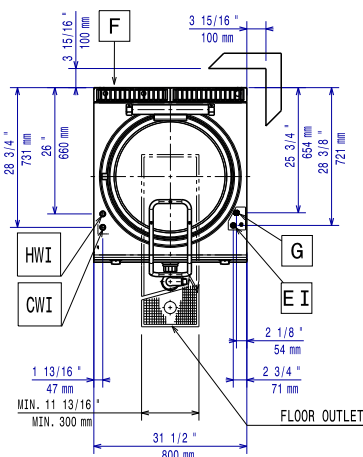
Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios opcionales**

|                                                                                                                             |            |                          |                                                         |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|---------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas                                                                                                  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)                    | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm                                                                                        | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Mallas para chimenea, 400 mm                          | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm                                                                             | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Carro con cuba elevable y extraíble                   | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Cesto universal de 2 secciones para marmitas de 150 L | PNC 925019 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina                                                                                                  | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas              | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm                                                                           | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm                                                                          | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm                                                                          | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm                                                                          | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900                                                                                         | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                            | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                           | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                           | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                           | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora)                                                             | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque                                                           | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada                                                              | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)                          | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm                                                                        | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm                                                                                                   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm                                                                    | PNC 206335 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                                     | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                                    | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                                    | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                                    | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Panel trasero 800 mm (EVO700/900)                                                                                         | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |
| • Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)                                                                                        | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |                                                         |            |                          |

**Alzado**

**Lateral**


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

**Planta**

**Eléctrico**

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 220-230 V/1 ph/50 Hz |
| Total watos           | 0.1 kW               |

**Gas**

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Gas - Presión de gas LPG     | 7" w.c. (17.4 mbar)      |
| Gas - Gas natural - Presión: | 11" w.c. (27.7 mbar)     |
| Potencia gas:                | 24 kW                    |
| Suministro de gas estándar:  | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas       | GLP; Gas natural         |
| 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: | 143 lt  |
| Cuba (redonda) diámetro:   | 600 mm  |
| Peso neto                  | 98 kg   |
| Peso del paquete           | 110 kg  |
| Alto del paquete:          | 1120 mm |
| Ancho del paquete:         | 1120 mm |
| Fondo del paquete:         | 860 mm  |
| Volumen del paquete        | 1.08 m³ |
| Grupo de certificación:    | N9PDG   |