

Línea de Cocción Modular Marmita a gas 250 lt. indirecta

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392105 (Z9BSGLIUFE)

Marmita a gas 250 lt. indirecta

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. Doble cámara fabricada en 2mm de espesor de acero inoxidable AISI 304. 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.
- 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

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

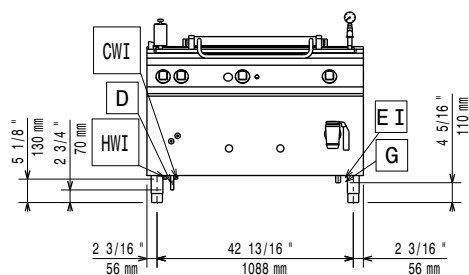
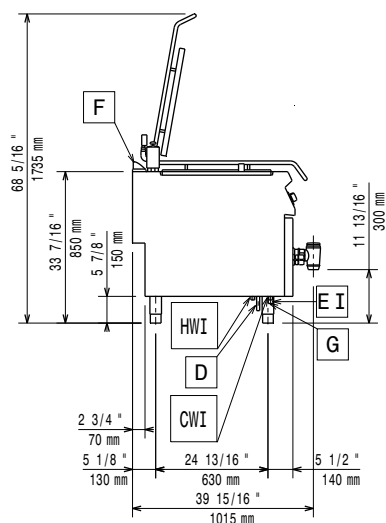
Aprobación: _____

accesorios incluidos

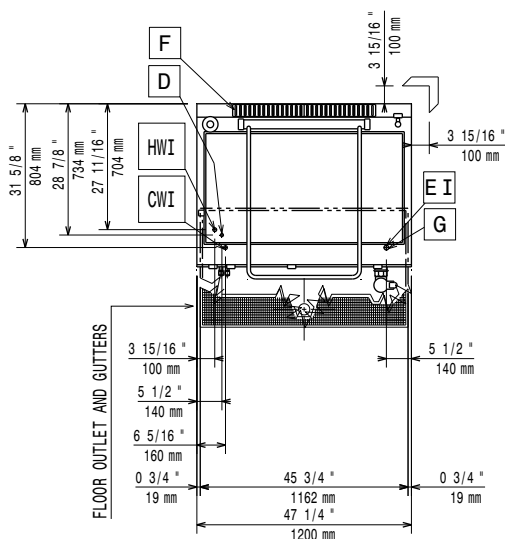
- 1 de Aditivo anticorrosivo para el agua PNC 927222
para marmitas con calentamiento
indirecto

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos,
diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- 2 zócalos laterales (no para la base
refrigerada/congeladora) PNC 206180 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre
zócalo obra (no para Parrillas
monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo,
diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura
700mm, fondo 900mm PNC 206335 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐
- Regulador de presión para unidades a
gas PNC 927225 ☐

Alzado

Lateral


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

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje	230 V/1N ph/50/60 Hz
Total watos	0.05 kW

Gas

Natural gas - Pressure:	7" w.c. (17.4 mbar)
Potencia gas:	35 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	3/4"

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:	240 lt
Cuba (rectangular) ancho:	1040 mm
Cuba (rectangular) alto:	485 mm
Cuba (rectangular) fondo:	550 mm
Peso neto	222 kg
Peso del paquete	241 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:	