## línea de Cocción Modular 700XP Marmita a gas monobloque, 60lt directa

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA#	



línea de Cocción Modular

700XP Marmita a gas monobloque, 60lt directa

371089 (E7BSGHDNF0)

Marmita 60lt. a gas, directa

## 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
- $\cdot$  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
- · Quemadores directamente en la cuba, el alimento alcanza mayor temperatura que con el calentamiento indirecto
- · Cuba redonda de 60 litros

#### Características técnicas

- La marmita es ideal para cocer, rehogar y guisar todo tipo de producto.
- La marmita se caliente uniformemente tanto en la base como en la paredes laterales a través del calentamiento directo.
- Cuba y tapa prensadas en acero inoxidable AISI
- Protección al agua IPX4.
- Rellenado de agua caliente y fría a través de una válvula solenoide.
- 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
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- 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.
- Sistema de calentamiento cerrado sin pérdida de energía.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

#### 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.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

### accesorios opcionales

•	Conducto de humos, diámetro 150 mm	206132 🗖
•	Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133 □
•	Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado	PNC 206135 <b></b>
_	para ruedas/patas.	DNIC

Kit de patas para instalación en 206136 🗆 barcos

Zócalo frontal para instalación **PNC** de obra, 200 mm 206146

 Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm

**PNC** 206147 🗅

Aprobación:



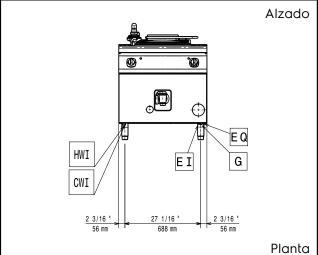
# línea de Cocción Modular 700XP Marmita a gas monobloque, 60It directa

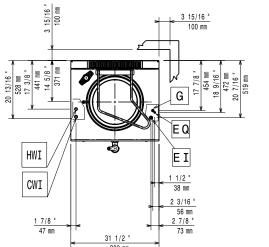
Zócalo frontal para instalación de	PNC 206148	Regulador de presión para unidades a PNC 927225
obra, 800 mm		gaš
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm</li> </ul>	PNC 206150 □	
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm</li> </ul>	PNC 206151	
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm</li> </ul>	PNC 206152 ☐	
<ul> <li>Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206174 □	
<ul> <li>Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206175 □	
<ul> <li>Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206176 □	
<ul> <li>Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206177	
<ul> <li>Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206178	
<ul> <li>Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206179	
<ul> <li>Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)</li> </ul>	PNC 206210	
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	
<ul> <li>Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206366 □	
<ul> <li>Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206367 □	
<ul> <li>Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206368 □	
<ul> <li>Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206369 □	
<ul> <li>Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206370 □	
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374 □	
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	
2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	
1 cesto colador para marmitas de 60lt	PNC 921626	





## línea de Cocción Modular 700XP Marmita a gas monobloque, 60lt directa



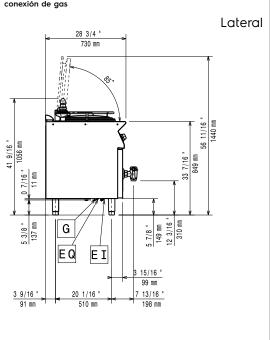


CWII entrada de agua fría D desagüe

HWI = entrada de agua caliente

conexión eléctrica ΕI

conexión de gas



### Eléctrico

Suministro de voltaje

371089 (E7BSGHDNF0) 230 V/1N ph/50 Hz

**Total** watios 0.1 kW

Gas

Potencia gas: 47726 Btu/h (14 kW)

Opción del tipo de gas LPG Entrada de gas 1/2"

Gas Natural - Presión: 7" w.c. (17.4 mbar) Gas GLP - Presión: 11" w.c. (27.7 mbar)

60 It Capacidad útil de la cuba: Cuba (redonda) diámetro: 420 mm Peso neto 95 kg 110 kg Peso del paquete Alto del paquete: 1140 mm Ancho del paquete: 820 mm Fondo del paquete: 860 mm Volumen del paquete  $0.8 \, m^3$ 

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.



línea de Cocción Modular 700XP Marmita a gas monobloque, 60lt directa