14N1PI3G

MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 270 L

Marmita realizada en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Recipiente de cocción de acero inox AISI 316L. Calentamiento por batería de quemadores controlada por grifo válvulado, espía piloto y termopar. Generación de vapor a baja presión dentro de la cámara de aire. Tapa con bisagras posteriores y equilibrada.



Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	1
Espesor encimera	2 mm	*Litros cada cuba*	270

Características funcionales

- Recipiente de cocción rectangular tamaño cm 110 X 55 X 48, calentamiento indirecto con vapor a baja presión, generado dentro de la cámara de aire capacidad máxima 285 lt. Capacidad de 50 mm desde el borde 255 lt.
- Control visual de la presión en la cámara de aire mediante manometro; válvula de control presión máxima de la cámara de aire (0.45 bar); válvula de control de depresión de la cámara de aire (0,025 bar).
- n. 1 batería de quemadores con potencia regulable de 20 a 44 kW.
- Grifos manuales de entrada del agua caliente y fría con boquilla de erogación articulada para llenar y lavar el recipiente.
- Grande grifo de descarga de 2" en latón cromado con manija resistente al calor, tubo de escape 5 mm de espesor de acero inoxidable AISI 316; total descarga del recipiente de cocción sin estancamientos.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Plano de trabajo con cavidad produndo 10 mm para recoger líquidos y condensación con descarga dirigida.
- Cuba con cantos redondeados, soldada estanca en al cavidad de la encimera con fondo plano y inclinado para la descarga de los líquidos, en acero inox AISI 316 espesor 30/10.
- Dimensiones de la cuba: cm 110 x 55 x 48 h.
- Cámara de aire de acero inox AISI 304 espesor 20/10.
- Capacidad de la cámara de aire 34 lt
- Tapa con bisagras en la parte posterior de acero inox AISI304 fácil a limpiar, con bordes por el drenaje de condensado en el recipiente en posición cerrada, en la cavidad en posición abierta; bisagras y estructura tapa Heavy Duty.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Mandos ergonómicos de metal con aislamiento de fibra cerámica. Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.
- Instalaciones: apoyo en el pavimento sobre pies o bien sobre bastidor plurimdular a través de accesorios especiales.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Dispositivo de seguridad contra el funcionamiento en seco de la cámara de aire.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX4.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	310 kg

14N1PI3G

Peso bruto	360 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	44 kW	*Dimenesiones*	140x92x90 cm
Embalaje	154x114x125 cm		

MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 270 L

Icon9000 prof.900 - 2 mm