1N1PI1E

MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L



Marmita realizada en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Recipiente de cocción con fondo en acero inox AISI 316L y paredes en acero inox AISI 304. Calentamiento por dos resistencias electricas independientes accionadas por conmutador de 4 posiciones. Generación de vapor a baja presión dentro de la cámara de aire. Tapa con bisagras posteriores y equilibrada.

Alimentación	electricidad	*Cantidad cubas*	1
Espesor encimera	2 mm	*Litros cada cuba*	100

Características funcionales

- Recipiente de cocción cilíndrico diámetro 60 cm, calentamiento indirecto con vapor a baja presión, generado dentro de la cámara de aire con capacidad máxima 100 lt
- Volumen mínimo del recipiente: 60 litros.
- n. 2 resistencias independientes con potencia regulable cada resistencia en 4 niveles de 1,2 a 7 kW.
- Grifos manuales de entrada del agua caliente y fría con boquilla de erogación articulada para llenar y lavar el recipiente y la cámara de aire.
- Grande grifo de descarga de 2” en latón cromado con manija resistente al calor y montaje bayoneta, tubo de escape 5 mm de espesor de acero inoxidable AISI 316; total descarga del recipiente de cocción sin estancamientos.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

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 5 mm para recoger líquidos y condensación con descarga dirigida.
- Cuba moldeada con cantos redondeados, soldada estanca en al cavidad de la encimera, en acero inox AISI 304 espesor 20/10 y fondo moldeado, plano y inclinado para la descarga de los líquidos en acero inoxidable AISI 316L espesor 20/10.
- Dimensiones de la cuba: diámetro cm 59,5, altura cm 41.
- Cámara de aire de acero inox AISI 304 espesor 30/10 y fondo moldeado de acero inox AISI 304 espesor de 30/10. Capacidad de la cámara de aire 22 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.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de seguridad por protección del aparato y partes resistencias.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

Opcional y Accesorios

- Cuelapasta inox 2 sectores para contenidors de 100 lt. CPX102

Datos técnicos

Voltaje	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	*Peso neto*	130 kg

1N1PI1E

Peso bruto	145 kg	*Potencia electrica*	14 kW
Dimenesiones	80x92x90 cm	*Embalaje*	86x102x131 cm

MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO 100 L

Icon9000 prof.900 - 2 mm