1S1PI1G

MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 60 L

Marmita realizada en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Recipiente de cocción en acero inox AISI 304. Calentamiento por quemador controlado 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	*Instalación producto*	con base integrada
Litros cada cuba	60		

Características funcionales

- Recipiente de cocción cilíndrico con calentamiento indirecto con vapor a baja presión, generado dentro de la cámara de aire.
- Capacidad (40 mm desde el borde - nivel máximo): 60 litros.
- Volumen mínimo del recipiente: 28 litros.
- 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 quemador con potencia regulable de 6 a 12 kW.
- Grifos manuales de entrada del agua caliente y fría con boquilla de erogación articulada para llenar y lavar el recipiente. La misma boquilla por llenado 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 soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- 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 fondo 20/10, espsor paredes 15/10. Fondo redondeado e inclinado para la descarga de los líquidos.
- Tamaño del contenedor: diámetro 44 cm, altura 42,3 cm.
- Cámara de aire de acero inox AISI 304, espesor fondo 20/10, espesor paredes 15/10, capacidad 11 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 piezoeléctrico y encendido manual posible.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- Chimenea incorporada por la descarga del calor, h = 25 cm, con máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- 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 o bien el panel de mandos.

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).

1S1PI1G

Opcional y Accesorios

- Cuelapasta inox 1 sectore.
- Ruedas.

Datos técnicos

Peso neto	100 kg	*Peso bruto*	115 kg
Potencia gas	12 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		

MARMITA DE GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO 60 L

Icon7000 prof.700