

MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G910 BM



M-G910 BM LPG 230V 1N 50Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G910 BM Las marmitas son máquinas ideales para cocer, rehogar y guisar diferentes tipos de alimentos en grandes cantidades y volúmenes. Las marmitas de calentamiento indirecto con cámara baño maría son especialmente aconsejables para salsas, cocidos suaves y otros productos que no requieren agitación continua ni temperaturas elevadas. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI 316L y paredes satinadas, lo que facilita la limpieza. Modelo con cuba de 100 litros de capacidad. Calentamiento indirecto a gas mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba. Grupo de quemadores tubulares de acero inoxidable de combustión optimizada y funcionamiento secuencial, controlado por regulador de energía. "El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba. " Posibilidad de regular el calentamiento de los quemadores al disponer de diferentes grados de potencia. Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas. Además disponen de tubo de acceso para encendido manual. Cámara de baño maría con sistema de llenado automático al conectar la máquina. Control del nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: _ presostato para control de presión en la cámara _ válvula de seguridad por sobrepresión _ termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara _ manómetro incorporado en la encimera Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal. Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos. Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción. Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa de toma frontal, con apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición. El perfecto ajuste de la tapa reduce los tiempos de cocción, con el consiguiente ahorro energético. Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de

Marmitas a gas: MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G910 BM

grado IPX5 contra el agua. Potencia total: 20,0 kW - Gas. Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N. Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm.

Unidades por caja: 20

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.