MARMITA A GAS DE CALENTAMIENTO DIRECTO A PRESIÓN, MP-G910





MP-G910 NG 220V 1N 50Hz

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción MARMITA A GAS DE CALENTAMIENTO DIRECTO A PRESIÓN, MP-G910 Las marmitas son máquinas ideales para cocer, rehogar y guisar diferentes tipos de alimentos en grandes cantidades y volúmenes. 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 directo a gas mediante grupo de quemadores tubulares de acero inoxidable de combustión optimizada y funcionamiento secuencial, controlado por regulador de energía. El calentamiento de los quemadores en el fondo de la marmita se extiende uniformemente, produciendo un calentamiento progresivo del contenido 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. 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. Sistema de funcionamiento a baja presión. Válvula de seguridad en caso de sobrepresión. Bridas de cierre para la tapa. Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando. 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. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Máquinas con protección de 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.