



Electrolux

línea de Cocción Modular
900XP Marmita cilíndrica a gas
150lt indirecta con rellenado
automático

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux



línea de Cocción Modular

900XP Marmita cilíndrica a gas 150lt
indirecta con rellenado automático

391103 (E9BSGHIRFR)

Marmita a gas 100/150 lt,
indirecta, rellenado de agua
automático en la cámara
intermedia (se recomienda
pedir código 206279)

Descripción

Artículo No.

- Cuba con tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cuba prensada en acero inoxidable AISI 316
- Cuba embutida con ángulos redondeados sin soldaduras
- Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo
- Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmita
- Válvula solenoide para rellenado con agua fría o caliente
- Válvula externa para una evacuación manual del exceso de aire acumulado en la doble cámara durante la fase de calentamiento
- Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto
- Calentamiento indirecto que utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C
- Con presostato
- Con rellenado de agua automático en la cámara intermedia. (Se recomienda pedir junto con cod. 206279)
- Cuba redonda de 150 litros

Características técnicas

- La marmita es ideal para cocer, rehogar y guisar todo tipo de producto.
- La marmita se calienta uniformemente tanto en la base como en la paredes laterales con el sistema de calentamiento indirecto, que utiliza íntegramente el vapor generado saturado a una temperatura de 110°C en la entrecámara.
- Válvula externa que permite evacuar manualmente el exceso de aire acumulado en la entrecámara durante la fase de calentamiento.
- Protección al agua certificada IPX5.
- Manómetro que permite el correcto control del funcionamiento de la marmita.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- Termostato de seguridad para protección en caso de niveles de agua bajos.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la entrecámara.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- Ergonómica: la profundidad de la cuba, su diámetro y su altura facilitan la manipulación de los alimentos.
- El tubo y el grifo de drenaje son muy fáciles de limpiar desde fuera.
- Sistema de calentamiento cerrado – sin pérdida de energía.
- Electroválvula para el rellenado automático de la cuba con agua.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control garantiza la no filtración de agua.

Construcción

- La cuba con doble pared incluye un aislamiento térmico, lo que ahorra energía y reduce la emisión de calor al ambiente.
- Cuba de cocción y la doble cubierta en acero inoxidable prensado 316 AISI.
- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086



Aprobación:



Electrolux

**línea de Cocción Modular
900XP Marmita cilíndrica a gas 150lt
indirecta con rellenado automático**

- 2 cestos colador para marmitas 150lt PNC 206123 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- Kit de descompresión automática de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt PNC 206279 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) PNC 206367 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Aditivo contra la corrosión para el agua para marmitas indirectas PNC 927222 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐



**línea de Cocción Modular
900XP Marmita cilíndrica a gas 150lt indirecta con rellenado automático**

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2013.10.22

