



Electrolux

línea de Cocción Modular Marmita a gas directa, 60 lt

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



371271 (E7BSGHDNF0)

Marmita a GAS {\bf Directa}, 60 lt.

Descripción

Artículo No. _____

Marmita a Gas directa, 60 lt

- Patas de acero inoxidable ajustables en altura
- Para Gas Natural o GPL
- Quemadores robustos en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto
- Control termostático de la temperatura que permite elegir de manera precisa la temperatura de cocción
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite
- Superficie de trabajo en una sola pieza prensada de acero inoxidable con 1,5 mm de espesor
- Bordes laterales en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades.

Características técnicas

- Sistema de calentamiento cerrado - sin pérdida de energía.
- El tubo y el grifo de drenaje son muy fáciles de limpiar desde fuera.
- Ergonómica: la profundidad de la cuba, su diámetro y su altura facilitan la manipulación de los alimentos incluso más delicados.
- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- La marmita es ideal para cocer, rehogar y guisar todo tipo de producto.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Rellenado de agua caliente y fría a través de una válvula solenoide.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.
- La marmita se calienta uniformemente tanto en la base como en la paredes laterales a través del calentamiento directo.
- Tapa y cuba en acero inoxidable. Lados de la cuba con acabado satinado para una fácil limpieza.

Construcción

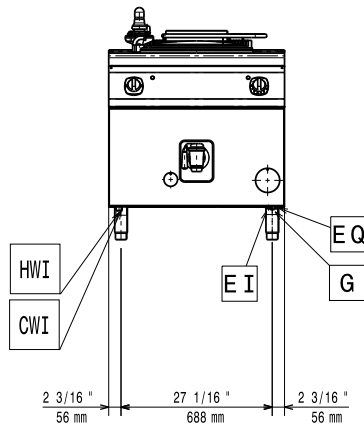
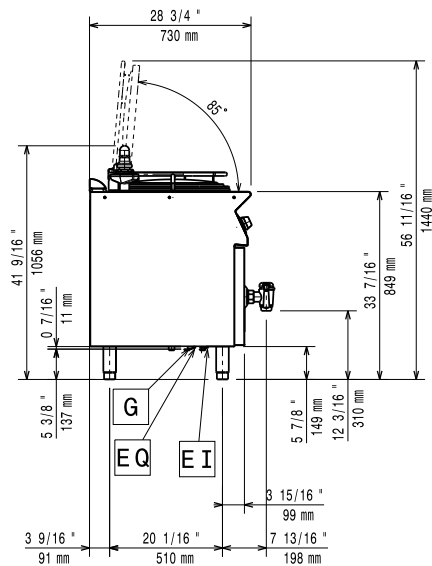
- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

accesorios opcionales

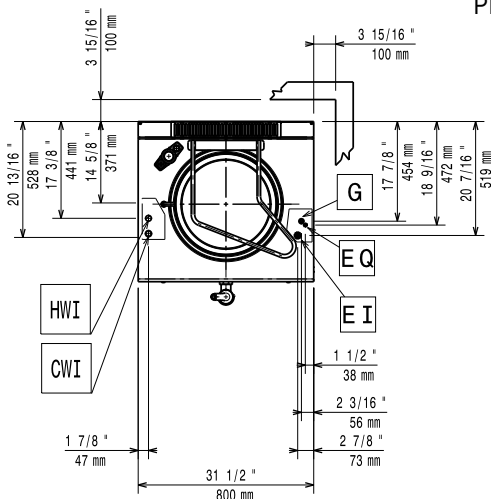
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147

Aprobación: _____

- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206148 800 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206150 1000 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206151 1200 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206152 1600 mm
- Zócalo frontal 800 mm (no para base PNC 206176 refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base PNC 206177 refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base PNC 206178 refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base PNC 206179 refrigeradora/congeladora)
- Kit de 4 patas para instalación sobre PNC 206210 zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)
- Condensador de humos para 1 módulo, PNC 206246 diámetro 150mm
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de PNC 206265 obra
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e PNC 206307 izquierdo
- PASAMANO TRASERO 800MM - PNC 206308 MARINE
- Soporte reforzado para base con patas PNC 206366 o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
- Soporte reforzado para base con patas PNC 206367 o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
- Soporte reforzado para base con patas PNC 206368 o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
- Soporte reforzado para base con patas PNC 206369 o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
- Soporte reforzado para base con patas PNC 206370 o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- 2 paneles cobertura lateral para PNC 216000 elementos monobloque
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 1 cesto colador para marmitas de 60lt PNC 921626
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403
- Regulador de presión para unidades a PNC 927225 gas

Alzado

Lateral


CWII = Entrada de agua fría 1 **HWI** = Entrada de agua caliente
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica
G = Conexión de gas

Planta

Eléctrico
Suministro de voltaje

371271 (E7BSGHDNF0) 230 V/1N ph/50 Hz

Total wattios

0.1 kW

Gas
Potencia gas:

47726 Btu/h (14 kW)

Standard gas delivery:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP

Entrada de gas

1/2"

Info
Capacidad útil de la cuba:

60 lt

Cuba (redonda) diámetro:

420 mm

Peso del paquete

110 kg

Alto del paquete:

1140 mm

Ancho del paquete:

820 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

0.8 m³

Si se instala el equipo adosado a una pared de material no combustible no es necesario dejar un espacio entre el equipo y la pared. Si la pared esta hecha de material combustible, se recomienda instalar el equipo a una distancia minima de 50 mm.