

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO5180	PE98GII4AV	Marmitas

PRODUCTO

**Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara y con tapa autoclave de 140 litros**



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO5180	PE98GII4AV	Marmitas

## PRODUCTO

**Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara y con tapa autoclave de 140 litros**



## DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	800
PROFUNDIDAD (mm):	920
ALTURA (mm):	900
PESO (Kg):	175
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	1
POTENCIA GAS (kW):	24
N. ZONAS DE COCCIÓN:	1
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	1x 24kW
DIMENSIONES CUBAS (mm):	Ø600mm
N. CUBAS:	1
CAPACIDAD:	140

## DESCRIPCIÓN

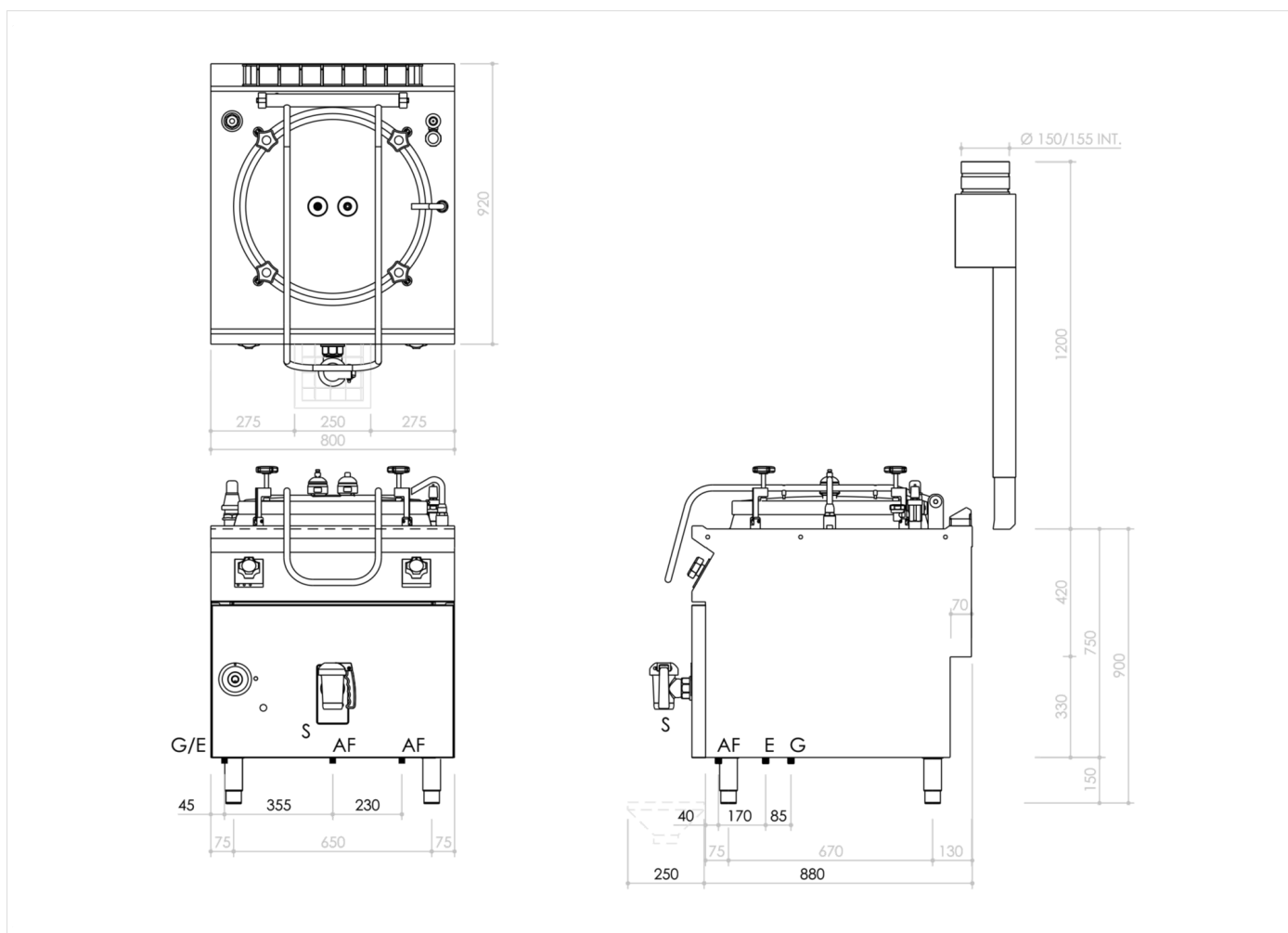
Olla de gas monobloc, con calentamiento indirecto, con tapa autoclave, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Fondo del recipiente en acero inox AISI 316L pulido, paredes de acero inox AISI 304. Aislamiento térmico del recipiente mediante paneles de gran espesor. Diámetro del recipiente 600 mm, capacidad de 140 l. Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por selector, caño fijo en la encimera. Descarga con válvula de seguridad de 1/2 con empuñadura de material atómico. Tapa con apertura a 75°, equilibrada, con asa frontal y lateral. Calentamiento indirecto con vapor a baja presión generado por el agua contenida en la cámara del recipiente. Control mediante manómetro, válvula de seguridad y válvula de compensación. Control de presencia de agua en la cámara con testigo indicador. Reactivación del calentamiento cuando se restablece el nivel normal. Calentamiento indirecto con quemadores de acero inox AISI 304 fuera de la cámara. Mando para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Temperatura controlada por regulador de energía. Válvula de gas con piloto y termopar de seguridad. Encendido del piloto mediante dispositivo eléctrico. Versión de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático y llenado automático de la cámara. Modelo dotado de termostato de seguridad con pulsador de rearme al alcance del usuario. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 90	MAMCOOO5I80	PE98GII4AV	Marmitas

PRODUCTO

Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara y con tapa autoclave de 140 litros



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(G) Llegada Gas:	Ø1/2"
(AF) Llegada Agua Fría:	Ø1/2-H=100mm.
(AC) Llegada Agua Caliente:	Ø1/2-H=100mm.

