

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



MARMITA A GAS INDIRECTO 100 LT

SKU : MG100BSG

La elección de la marmita directa o indirecta depende de los tipos de cocción que se desean hacer: las cacerolas con calentamiento directo son las más adecuadas para hervir agua y caldos, mientras las marmitas indirectas se prestan más para cocciones de alimentos más densos y gelatinosos.

Especificaciones

DIMENSIONES : 800 x 900 x 870mm
Capacidad nominal cuba (Lt) : 100
Conexión eléctrica (V/~ /HZ) : 230
Conexión de agua fría (Ø) : 3/4"
Conexión de agua caliente (Ø) : 3/4"
Descarga del agua (Ø) : 1 1/2"

Consumo

Potencia total GAS (kW) : 21
Potencia total ELÉCTRICA (kW) : 0.3

Características Generales

La Baron serie 900 ha sido realizada en conformidad con las más severas normas europeas de seguridad, higiene, fiabilidad y respeto por el medio ambiente.

Todos los aparatos están certificados según las normativas internacionales, que comprenden CE, GOST, AGA, y otras.

El uso de aceros inoxidable con acabado Scotch Brite valoriza la innovación estética, tecnológica y ergonómica de estos aparatos.

La gran flexibilidad y libertad de composición permite montar de forma combinada los modelos top de bases de horno y bases neutras con acabados higiénicos, y realizar composiciones personalizadas reuniendo y fijando los aparatos en islas de cocción centrales espalda con espalda, o con uniones laterales muy precisas, casi soldadas, en estructuras a puente, o con soluciones a medida para satisfacer cualquier necesidad del cocinero.

Las características comunes de la gama son:

- encimeras moldeadas de 2 mm de espesor;
- patas inox de 2" con altura regulable;
- frente de mandos moldeado que facilita la accesibilidad y la eficacia de mantenimiento, mandos ergonómicos empotrados e inclinados.

Características técnicas/funcionales

- carga de agua mediante dos electroválvulas;
- descarga del agua con grifo de 2'
- fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316
- indicador de la falta de agua en la cámara;
- termostato de seguridad que interrumpe el calentamiento hasta el restablecimiento de un nivel de agua suficiente;
- 2 quemadores de acero AISI 304 en el fondo del recipiente o de la cámara



FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO

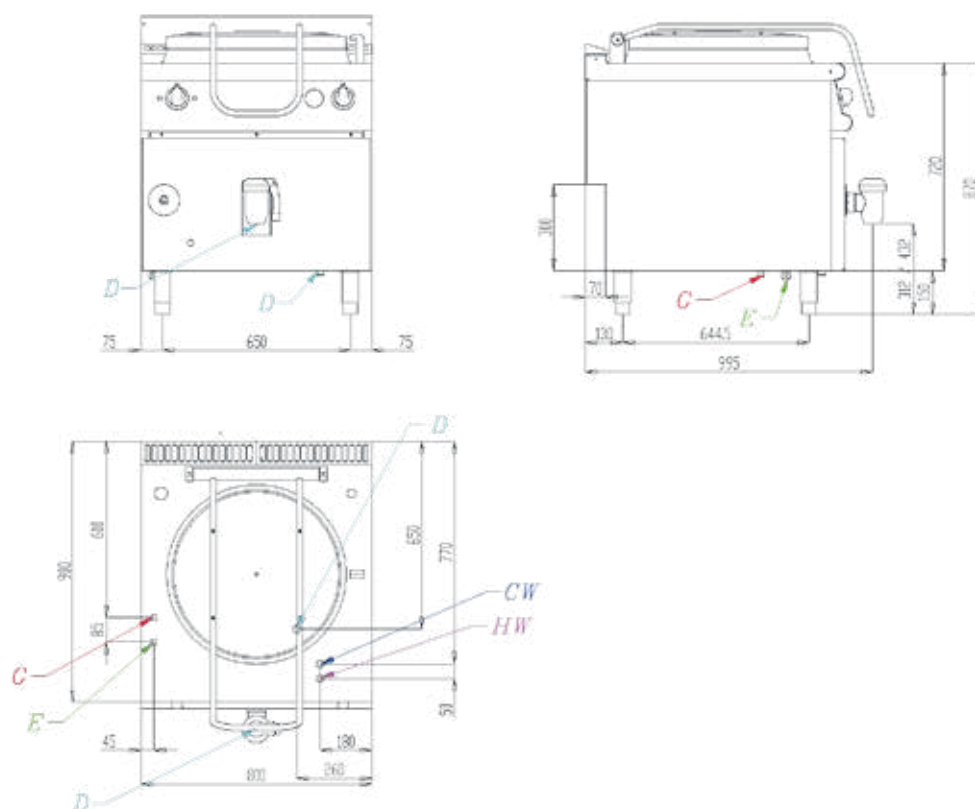


MARMITA A GAS INDIRECTO 100 LT

SKU : MG100BSG

La elección de la marmita directa o indirecta depende de los tipos de cocción que se desean hacer: las cacerolas con calentamiento directo son las más adecuadas para hervir agua y caldos, mientras las marmitas indirectas se prestan más para cocciones de alimentos más densos y gelatinosos.

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



G	GAS
E	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
CW	ALIMENTACIÓN DE AGUA FRÍA
HW	ALIMENTACIÓN DE AGUA CALIENTE
SW	ALIMENTACIÓN DE AGUA DESCALCIFICADA
D	DESCARGA DEL AGUA

