

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Marmita Basculante de 100 Litros con revolvedor y sistema abatimiento

SKU : MG100ESG

Marmita basculante construida en acero inoxidable, con paleta revolvedora con sistema de rotación inversa y sistema de enfriamiento por agua incorporado.

Capacidad 100 litros.

Carga de agua mediante dos electroválvulas. Descarga de agua con grifo de 2".

Camisa y cámara en acero inoxidable calidad Aisi 316.

Indicador de falta de agua en la cámara.

Termostato de seguridad que interrumpe el calentamiento hasta el restablecimiento de un nivel de agua suficiente. Calentamiento a 120° C en la camisa.

Llenado automático de la camisa con cuentalítrros.

Basculamiento eléctrico con sistema anti olas.

Especificaciones Técnicas

Medidas : 800 x 900 x 870mm

Consumo

Potencia : 21Kw - 18.060 kcal/h - 72.240 BTU

Consumo eléctrico : 0,3Kw

Voltaje : 220V.

Requerimientos

Enchufe de 5 x 32amperes con una altura de 1,60cm (desplazado de la salida de vapor)

Conexión de agua fría a 30cm de NPT (nivel piso terminado)

*Se recomienda instalar bajo la salida de descarga del equipo, una rejilla para anclar al piso por seguridad para despiche.

Características

- Mezclador integrado de agitación lenta, con 6 programas de agitación.
- Abate Alimentos.
- Velocidad de agitación no escalonada.
- Power Mix.
- Control Digital y visualización de la temperatura interior de la marmita.
- Water Level Automatic.
- Basculamiento eléctrico con Tilt-Back.
- Cuadro de Control orientable.
- Registro de inspección.
- Borde Superior aislado (no quema).
- Productividad, alto rendimiento y ahorro.
- Ahorro en tiempo, agua y energía.
- Calentamiento rápido y uniforme.
- Grandes producciones sin desgaste.
- Gran Bica de vertido, para vaciar con seguridad.
- Accesorios a Pedidos.

