



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
M-E710 BM 400V 3N 50/60Hz

19067268

18/11/2021

DENOMINACIÓN:

Marmita eléctrica de calentamiento indirecto o baño maría 80 L gama 700

DESCRIPCIÓN :

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado.
- Grado protección IPX5."
- "- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba."

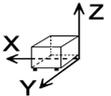
OPCIONES POSIBLES :

- 230 1N- Transformación A 230 V monofásico
- 230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro
- Transformación Marine - Sartenes basculantes y marmitas

ACCESORIOS POSIBLES :

- RUEDAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso neto	77,0 kg	Peso bruto	95,0 kg
Volumen neto	0,500 m3	Volumen bruto	0,867 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	11,000 kW
Amperaje (A)	16A
Potencia calentamiento	11,00 kW
Voltaje	400V - 3N
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Consumo Máximo Agua	0,00 L/h

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Trifásico	3X4+T - 32 A 3X6MM2+T
Cableado 230V Monofásico	2X10MM2+T
Cableado 400V Trifásico+N	3X2,5MM2+T+N
Diámetro Entrada Agua	3/4"
Diámetro Desagüe 1	1/2"



Catálogo
FOOD SERVICE

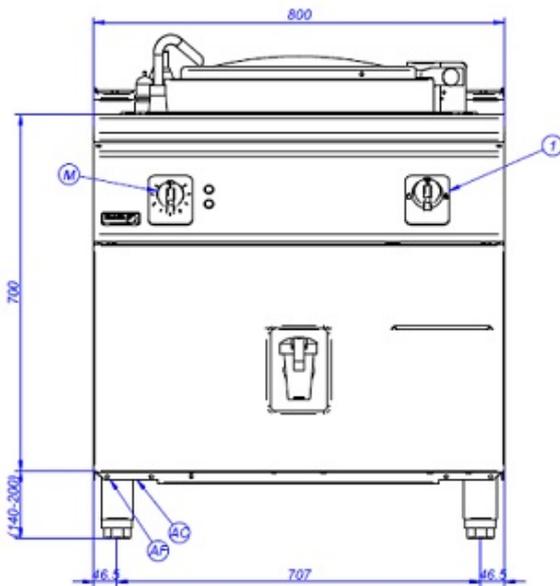
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
M-E710 BM 400V 3N 50/60Hz

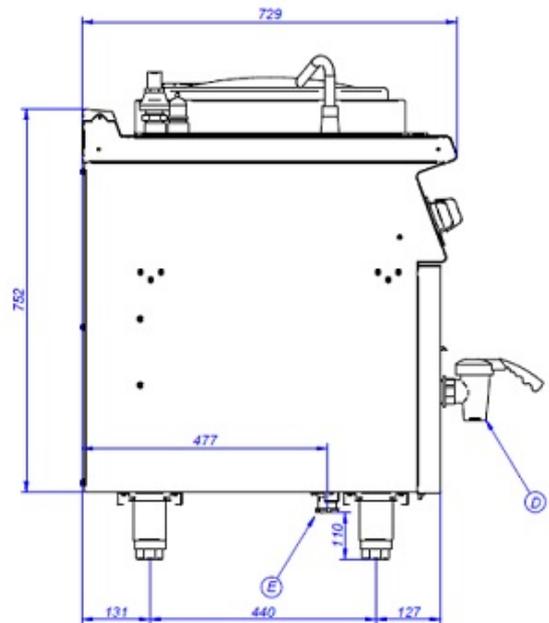
19067268

18/11/2021

M-E710 BM



M – Mando eléctrico
E – Conexión eléctrica
D – Desagüe
1 – Mando agua



Electric control
Electrical connection
Drainage
Water control