

## Pedido del cliente

### Marmita eléctrica calentamiento indirecto capacidad 50 LT L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm

Precio: 3.599,00 € + IVA

---



---

Referencia: 70/70 PEI

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Marmitas profesionales eléctricas

### Descripción

#### Marmita eléctrica con calentamiento indirecto y capacidad de 50 litros.

La marmita eléctrica es un elemento versátil y útil en las cocinas de hoteles, cantinas y restaurantes.

El equipo tiene una **estructura externa** construida íntegramente **en acero inoxidable 18/10** y se **calienta indirectamente** mediante una camisa de agua. El calentamiento se produce mediante vapor a baja presión generado por el agua contenida en la cavidad del recipiente y se controla mediante un manómetro frontal y se gestiona mediante una válvula de seguridad y una válvula de compensación. El control del nivel de agua en la cavidad se gestiona mediante una luz de aviso que se activa cuando se alcanza el nivel mínimo de agua. El calentamiento normal sólo se restablece cuando se rellena la cavidad.

La marmita está equipada con **un grifo de llenado** de la cuba situado en la parte superior y **un grifo de vaciado de 1"1/2** alojado en el panel frontal. El equipo también está equipado con grifos para controlar el nivel de agua en la cavidad y **dispositivos de seguridad** que incluyen un conjunto de válvulas para controlar la presión en la cavidad.

La marmita funciona **con electricidad** y está equipada con **resistencias blindadas** aplicadas dentro de la cavidad de la cuba y un **interruptor de 4 posiciones** para la regulación de la temperatura. El aparato también está equipado con un **termostato de seguridad y luces piloto** para garantizar su correcto funcionamiento.

#### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	90 Kg
<b>Número de resistencias</b>	2 resistencias
<b>Potencia eléctrica total</b>	12 Kw
<b>Fuente de energía</b>	Eléctrico
<b>Potencia de las resistencias</b>	2 resistencias x 6 Kw
<b>Profundidad de la olla</b>	700 mm
<b>Calefacción</b>	Calentamiento indirecto
<b>Capacidad de la olla</b>	50 LT