

Pedido del cliente

**Marmita eléctrica calentamiento indirecto capacidad 150 LT
L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm**

Precio: 4.487,00 € + IVA



Referencia: 90/80 PEI 150

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Marmitas profesionales eléctricas

Descripción

Marmita eléctrica con calefacción indirecta y una capacidad de 150 litros.

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

El equipo cuenta con una **estructura externa** fabricada íntegramente en **acero AISI 304** y una **cuba de cocción con fondo de AISI316, un material anticorrosivo. La cuba se calienta indirectamente.** 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 **electroválvulas para la carga de agua** fría y caliente y un **grifo de desagüe de 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 cocina 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.

El consumo de energía es de 33 amperios.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	167 Kg
Potencia eléctrica total	21,3 Kw
Fuente de energía	Eléctrico
Profundidad de la olla	900 mm
Calefacción	Calentamiento indirecto
Capacidad de la olla	150 LT