

INO-9SE10

Línea 900

MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO
INDIRECTO, 100 LITROS

 **IMEGA**
VENTUS SpA.
LÍDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	380V/50Hz/3F+N+T
Potencia	12 kW
Corriente	20.3 A
Enchufe	Trifásico Industrial 5X32A
Cable	5x2.5 mm ²
Altura	50 cm



SANITARIO (Agua fría - agua caliente)

Diámetro	3/4"
Presión	1.5 - 4 bar
Altura	50 cm



DESAGÜE

Diámetro	Por vaciado a canaleta
Altura	A piso



CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero Inox. 18/8 Cr-Ni
Capacidad:	100 litros
Dimensiones equipo:	80 x 91.9 x 91 cm
Dimensiones embalaje:	82.2 x 93.7 x 100.6 cm
Rango de T°:	60°C - 180°C
T° aceite caldera:	>200°C

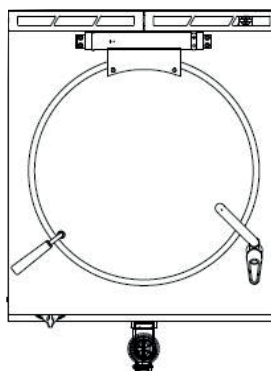
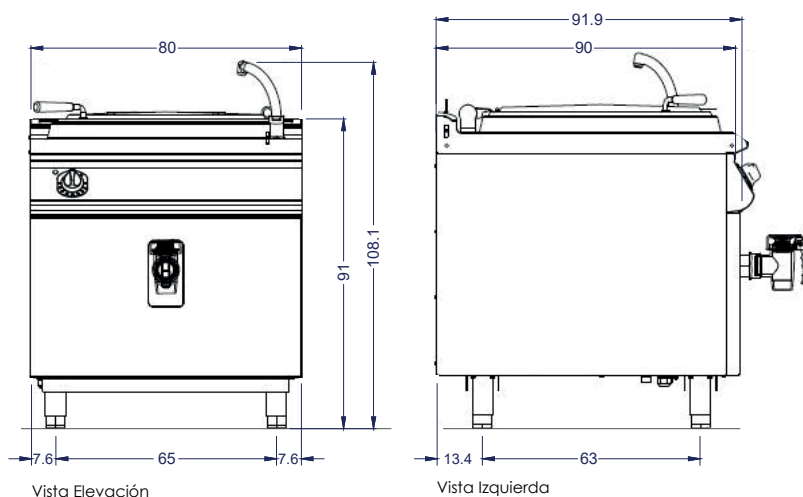
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable Cromo - Níquel 18/8 con terminación de acero satinado. Marco de acero inoxidable de 2 mm. Cubierta de doble pared fabricada en acero inoxidable y especialmente diseñada para refuerzo. Patas tubulares ajustables en acero inoxidable.
- Termostato de etapas múltiples. Ajuste de temperatura entre 60°C a 180°C.
- Cocción indirecta con el aceite circulando por la caldera con el sistema de baño maría.
- Temperatura de ebullición del aceite alrededor de la caldera (camisa) es superior a 200 °C.
- Válvulas de llenado de agua (fría/caliente) y válvula de vaciado. Vaciado seguro.
- En caso de falla, el termostato de límite detiene el energía automáticamente.
- Todos los tableros y dispositivos de control eléctrico cumplen con las normas internacionales.
- Patatas tubulares ajustables de acero inoxidable.



INOXSAN

PLANIMETRÍA

Unidad: cm

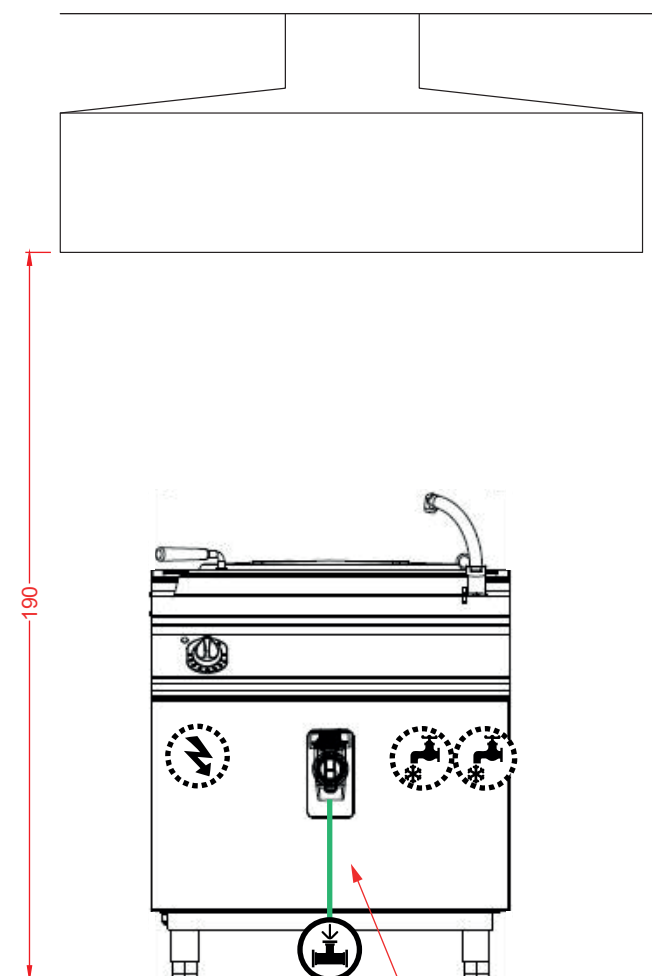


Vista Planta

DETALLE INSTALACIÓN

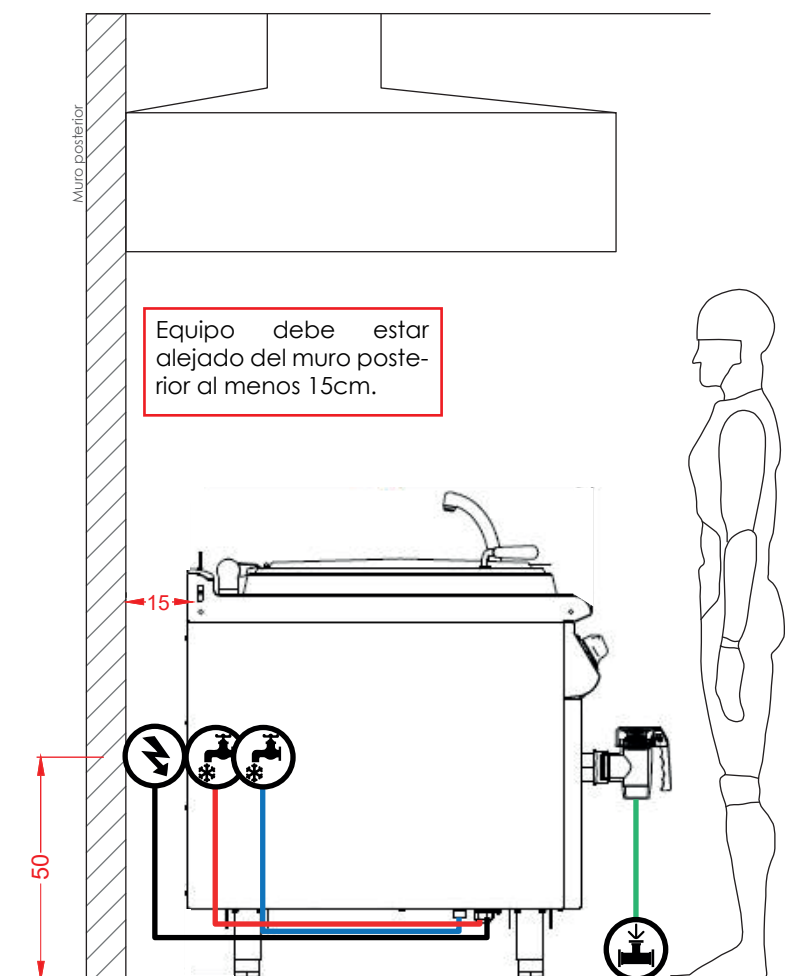
Unidad: cm

Equipo requiere uso estricto de campana de extracción.



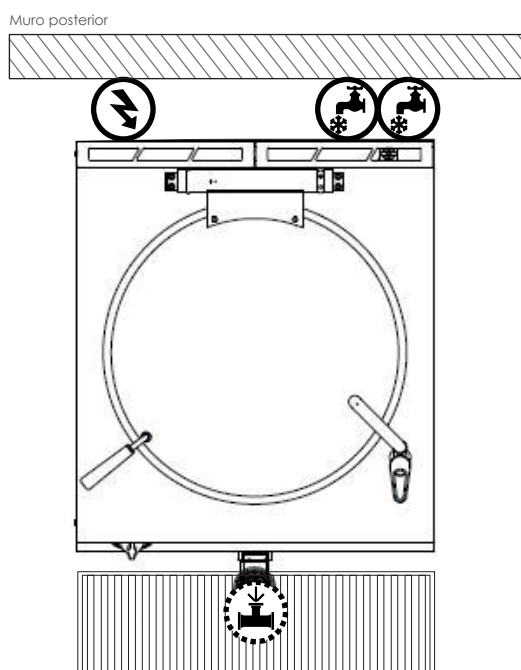
Vista Elevación

Descarga por llave de bola



Vista Izquierda

Operario,
estatura 170cm



Vista Planta

Canaleta a piso