

INO-9SE15

Línea 900

MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO
INDIRECTO, 150 LITROS

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

ELÉCTRICO

Voltaje	380V/50Hz/3F+N+T
Potencia	16 kW
Corriente	27.1 A
Enchufe	Trifásico Industrial 5X32A
Cable	5x4 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:	150 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

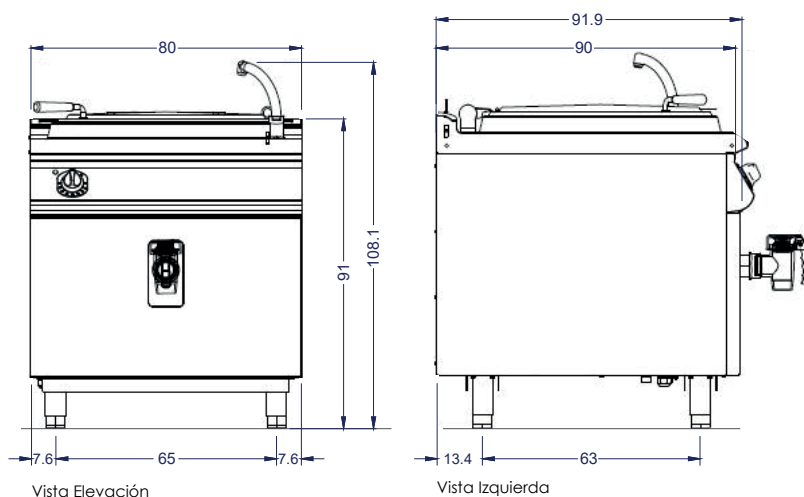
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable Cromo - Níquel 18/8 con terminación de acero satinado. Marco de acero inoxidable de 2 mm. Cubierta de doble pared fabricada en acero inoxidable y especialmente diseñada para refuerzo. Patas tubulares ajustables en acero inoxidable.
- Termostato de etapas múltiples. 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.
- Patas tubulares ajustables de acero inoxidable.



INOXSAN

PLANIMETRÍA

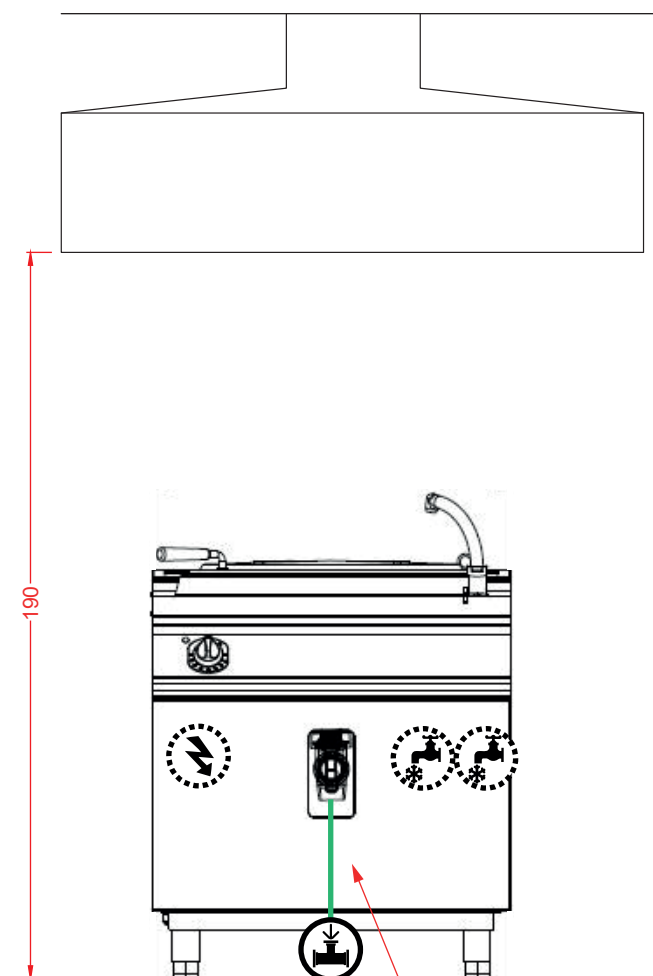
Unidad: cm



DETALLE INSTALACIÓN

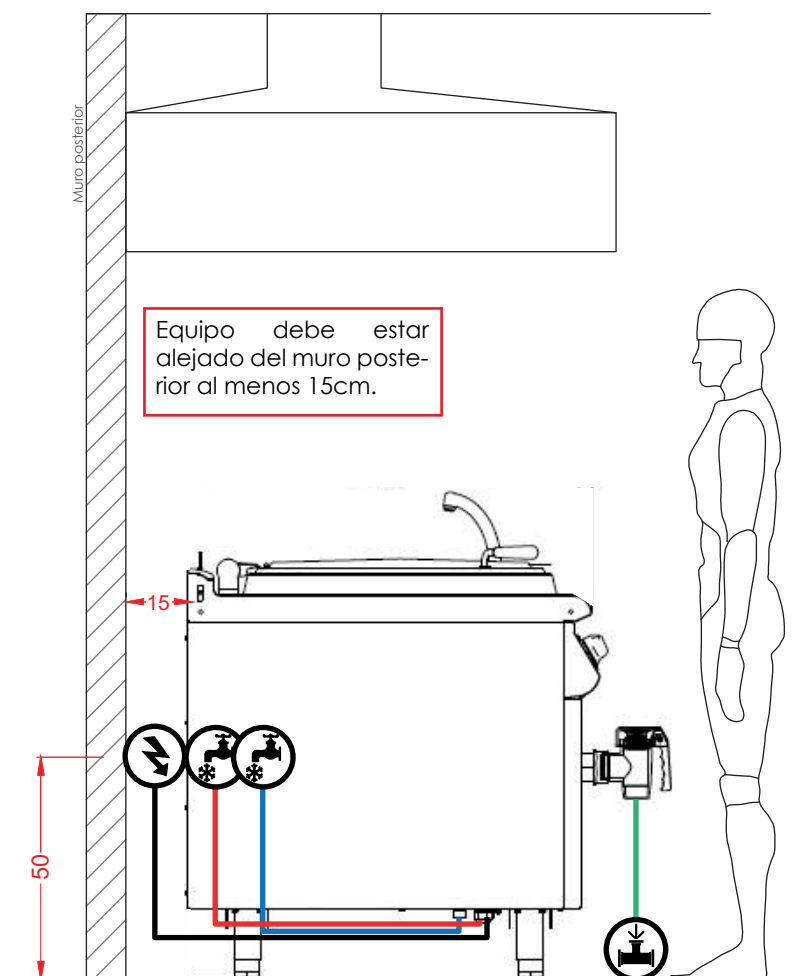
Unidad: cm

Equipo requiere uso estricto de campana de extracción.



Vista Elevación

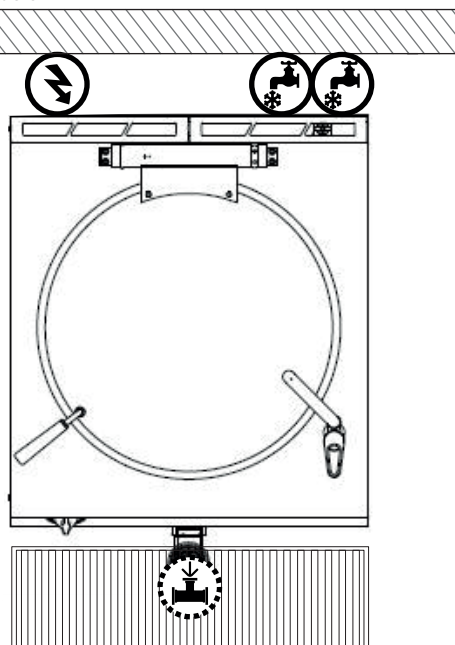
Descarga por
llave de bola



Vista Izquierda

Operario,
estatura 170cm

Muro posterior



Vista Planta

Canaleta a piso