



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
M-G915 BM LPG 230V 1N 60Hz

19075829

28/02/2020

MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA, M-G915 BM

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba 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 de 2" 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.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

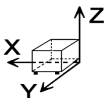
Calentamiento indirecto - baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático de nivel de la cámara con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- 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.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

- Modelo con cuba de 150L de capacidad.
- Medidas de la cuba: Ø600 x 550mm de altura.

"
"

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1080 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1265 mm
Peso neto	120,0 kg	Peso bruto	150,0 kg
Volumen neto	0,691 m3	Volumen bruto	1,148 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	0,100 kW
Amperaje (A)	2A
Voltaje	230V - 1N
Frecuencia eléctrica	60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	24,00 kW
Consumo gas	1,840 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
---------	------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Diámetro gas 1	'R.3/4"G'
Diámetro Entrada Agua	3/4"



Catálogo
FOOD SERVICE

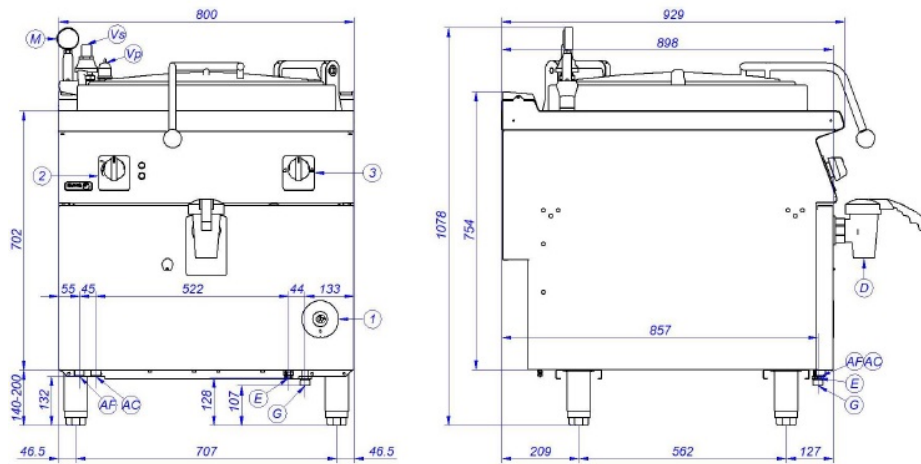
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
M-G915 BM LPG 230V 1N 60Hz

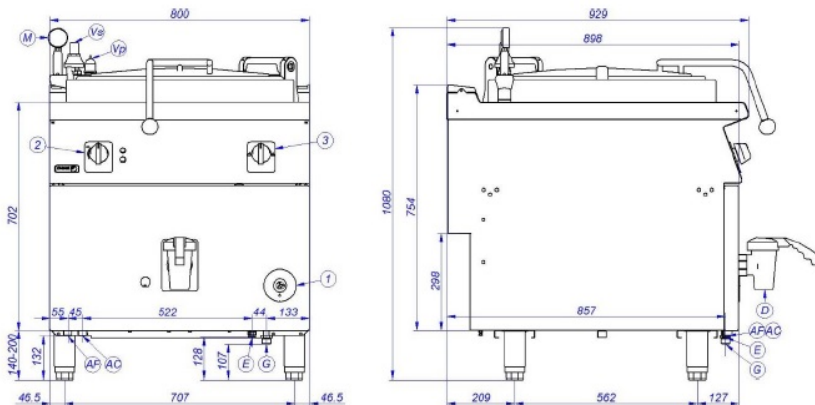
19075829

28/02/2020

M-G910 BM



M-G915 BM



- | | | |
|----|--------------------------|---------------------|
| AF | Entrada de Agua Fría | Cold water Inlet |
| AC | Entrada de Agua Caliente | Hot water Inlet |
| E | Conexión eléctrica | Electric connection |
| D | Desagüe | Drainage |
| G | Entrada de Gas | Gas Inlet |
| M | Manómetro | Manometer |
| Vs | Válvula de seguridad | Safety valve |
| Vp | Válvula de presión | Pressure Valve |
| 1 | Grifo válvula de gas | Gas valve tap |
| 2 | Regulador de energía | Energy regulator |
| 3 | Conmutador de agua | Water switch |