



**Catálogo**  
**CATERING**  
**Capítulo**  
**COCCIÓN**

**Modelo**  
M-E910BM 380-415V 3N 50/60Hz

19029997

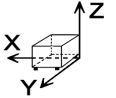
14/12/2018

**MARMITA ELÉCTRICA DE BAÑO MARÍA, M-E910 BM**

Las marmitas son máquinas ideales para cocer, rehogar y guisar diferentes tipos de alimentos en grandes cantidades y volúmenes. Las marmitas de calentamiento indirecto con cámara baño maría son especialmente aconsejables para salsas, cocidos suaves y otros productos que no requieren agitación continua ni temperaturas elevadas. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI 316L y paredes satinadas, lo que facilita la limpieza. Modelo con cuba de 100 litros de capacidad. Calentamiento indirecto eléctrico mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba. Calentamiento mediante resistencias blindadas ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría. Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato. Cámara de baño maría con sistema de autollenado automático al conectar la máquina. Control del nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad:  
 \_ presostato para control de presión en la cámara  
 \_ válvula de seguridad por sobrepresión  
 \_ termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara  
 \_ manómetro incorporado en la encimera  
 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. Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa de toma frontal, con apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición. El perfecto ajuste de la tapa reduce los tiempos de cocción, con el consiguiente ahorro energético. Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

**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	118,0 kg	Peso bruto	136,0 kg
Volumen neto	0,691 m3	Volumen bruto	1,148 m3



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia calentamiento	22,00 kW
Potencia eléctrica	22,000 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	40A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA**

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



Catálogo  
**CATERING**

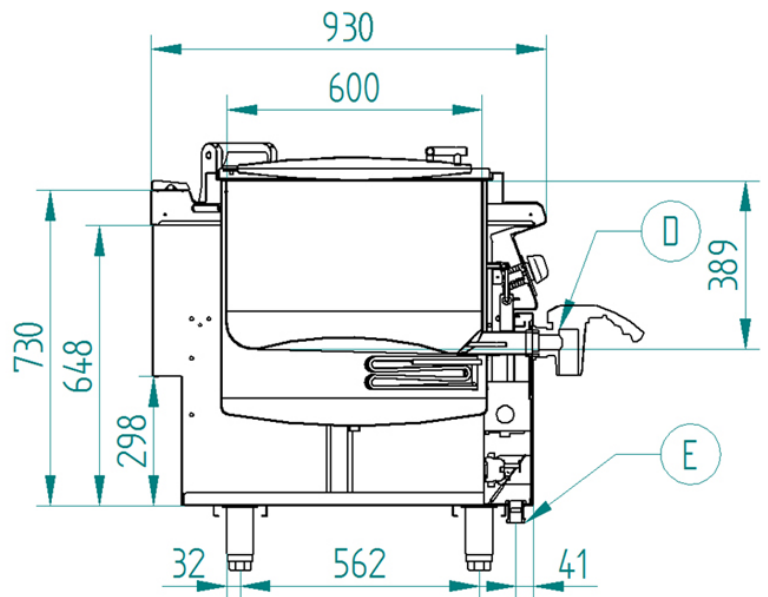
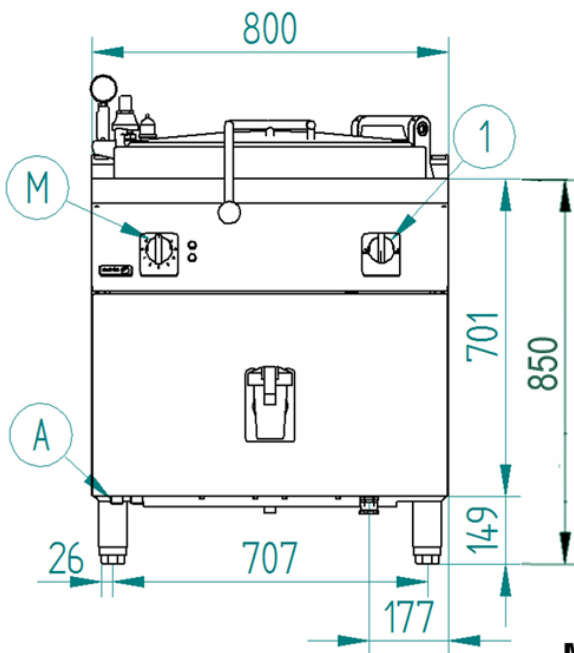
Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**M-E910BM 380-415V 3N 50/60Hz**

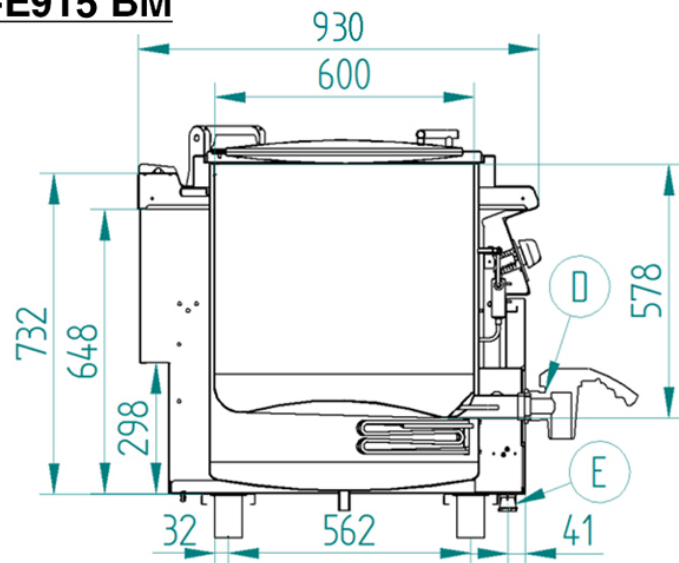
19029997

14/12/2018

**M-E910 BM**



**M-E915 BM**



- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| M – Mando eléctrico    | Electric control      |
| E – Conexión eléctrica | Electrical connection |
| D – Desagüe            | Drainage              |
| 1 – Mando agua         | Water control         |