



Maquinaria
específica para
colectividades.



¡Descubre!



Acceso a la web



Equipos de gran producción

Marmitas

Marmitas cilíndricas fijas	093
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador	095
Marmitas cilíndricas basculantes.....	097
Marmitas rectangulares fijas.....	099
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm	101
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC	103

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas	105
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores	107
Cocedores automáticos.....	109

Marmitas cilíndricas fijas



Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:
 - . Gas:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - . Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
 - Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	-
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:
 - . Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
 - . Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
 - . Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
 - . Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.
- Calentamiento:
 - . Eléctrico indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR CON MEZCLADOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas basculantes



Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
 - Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
 - Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:**
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	-

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
 - Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
 - Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar
 - Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
 - Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
 - Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - . Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	-
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas rectangulares fijas gastronorm



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Con estructura portante de acero inoxidable.
 - Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
 - Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobret temperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N-m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:
 - . Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.
 - . Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.
 - . Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.
 - . Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento indirecto:
- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- . Eléctrico de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control de la temperatura (50°C – 120°C).
 - . Vapor de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	-
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	-

Sartenes basculantes sencillas motorizadas



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10 mm. Opción: fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:
 - GAS DIRECTO:
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - ELÉCTRICO DIRECTO:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
 - Control de la temperatura (50°C – 260°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 200 L	-

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
 - Fondo:
 - . Modelos SBGA y SBEA: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 10 mm. Opción: 12 mm de compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
 - . Modelos SBGAX y SBEAX: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 15 mm. Opción: 15 mm de compuesto (12mm hierro + 3mm acero).
 - Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
 - Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
 - Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
 - Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
 - Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
 - Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
 - Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
 - Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
 - Sistema de calentamiento:
 - GAS DIRECTO:
 - Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - Parrilla de descarga de humos.
 - Set de boquillas para varios tipos de gas.
 - Termostato de seguridad.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar.
 - Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.
- ELÉCTRICO DIRECTO:**
- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
 - Control de la temperatura (100°C – 250°C).
 - Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Accesorios

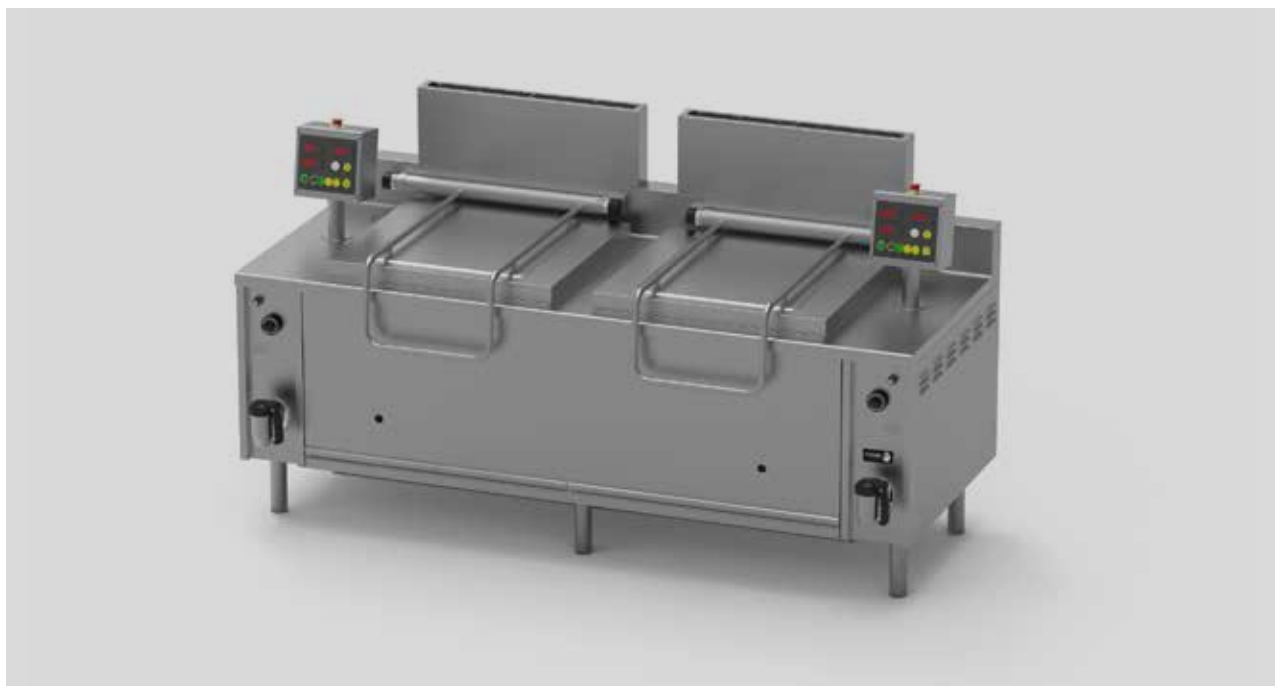
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos



Características Generales

- Cuba totalmente de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Cestas de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento directo:
 - Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
 - . Parrilla de descarga de humos.
 - . Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua.
- . Eléctrico de calentamiento directo:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor de calentamiento indirecto con doble pared:
 - Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (L)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-