



Catálogo:
CATERING

Capítulo:
COCCION

Artículo:
M-G920 LPG 220V. II+T 50/60Hz.

Código:
19045007

<u>DIMENSIONES Y PESOS</u>		<u>Netos</u>	<u>Brutos</u>
Largo	mm	850,00	900,00
Fondo	mm	945,00	1.080,00
Alto	mm	950,00	1.1160,00
Peso	kg	104,00	126,00
Volumen	m ³	0,76	1,13

ELECTRICIDAD **220V. II+T**

Cableados **Cable de alimentación del 12 AWG (no incluido), al cual se le debe colocar clavija (no incluida) y contacto tipo NEMA 5-15P (no incluido). El contacto debe estar instalado a muro, detrás del equipo, a una altura de 350 mm. sobre NPT.**

Potencia **0,1 Kw - 2 Amps.**

GAS

Potencia 24,00 Kw
 Tipo de gas LPG
 Consumo 2,00 kg/hr.
 Presión LPG G30/G31 28-30/37 Mbar

AGUA

Presión **200-400 kPa (2-4 bar)**

NIVEL SONORO **< 65,00 db**

INSTALACION - CONEXIONES Y ACOMETIDAS

Para la alimentación del agua de red al equipo se requiere llave de cierre rápido tipo esfera de 3/4" de diámetro (no incluida), la cual deberá ubicarse detrás del equipo, a 200 mm. sobre NPT.

Se recomienda alimentar el equipo con agua suave (baja en minerales para evitar la calcificación de los componentes).

Para la alimentación del gas al equipo se requiere llave de cierre rápido tipo esfera de 3/4" de diámetro (no incluida), la cual deberá ubicarse detrás del equipo, a 250 mm. sobre NPT.

Es requisito indispensable el colocar un regulador de gas independiente de baja presión/alto consumo.

MARMITA A GAS DE FUEGO DIRECTO, M-G920

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Tina integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de tina en acero inoxidable AISI-316-L y paredes satinadas, lo que facilita la limpieza.

Capacidad: 200 litros.

Grupo de quemadores tubulares de acero inoxidable de combustión optimizada y funcionamiento secuencial, controlado por regulador de energía.

Posibilidad de regular el calentamiento de los quemadores al disponer de diferentes grados de potencia.

Encendido del grupo de quemadores por tren de chispa. Además disponen de tubo de acceso para encendido manual.

Llenado de la tina con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.

Vaciado de la cuba mediante grifo frontal de 2" con empuñadura en material atérmico.

Filtro para desagüe de la tina 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.

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.

Protección de grado IPX5 contra el agua.





FAGOR 

Catálogo:
CATERING

Capítulo:
COCCION

Artículo:
M-G920 LPG 220V. II+T 50/60Hz.

Código:
19045007

ESQUEMA - DIMENSIONES

