

# Equipos de gran producción

## **Marmitas**

Marmitas cilíndricas fijas .....	109
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador	111
Marmitas cilíndricas basculantes.....	113
Marmitas rectangulares fijas.....	115
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm	117
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC	119

## **Sartenes basculantes**

Sartenes basculantes sencillas motorizadas	121
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores .....	123
<b>Cocedores automáticos.....</b>	<b>125</b>

# 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)	€
<b>Marmitas cilíndricas de gas</b>					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	17.236
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	22.997
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	19.899
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	25.200
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	18.131
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	21.429
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	29.239
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	20.667
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	23.644
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	31.922
<b>Marmitas cilíndricas eléctricas</b>					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	17.954
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	20.404
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	27.672
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	19.946
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	23.013
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	30.338
<b>Marmitas cilíndricas a vapor</b>					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	13.040
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	15.127
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	20.564
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	15.792
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	18.084
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	23.194

## Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.823
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	2.434
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	3.725
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	4.488
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.379
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

# 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	€
<b>Marmitas cilíndricas eléctricas con mezclador</b>					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	39.799
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	45.398
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	52.651
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	41.797
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	47.992
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	55.296
<b>Marmitas cilíndricas a vapor con mezclador</b>					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	34.859
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	40.087
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	45.581
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	37.621
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	43.060
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	48.169



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

## Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.379
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

# 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)	€
<b>Marmitas cilíndricas basculantes gas</b>					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	22.720
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	23.316
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	26.921
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	29.812
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	42.267
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	24.338
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	25.688
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	29.925
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	33.604
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	44.839
<b>Marmitas cilíndricas basculantes eléctricas</b>					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	23.316
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	24.502
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	28.165
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	32.819
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	45.649
<b>Marmitas cilíndricas basculantes a vapor</b>					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	20.697
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	22.447
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	27.966
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	31.957
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	43.074

## Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.379
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	614
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	645
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	1.046
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.102

# 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)	€
<b>Marmitas rectangulares gas</b>					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	16.784
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	20.925
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	19.196
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	23.496
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	17.841
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	20.726
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	27.082
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	20.148
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	23.139
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	29.602
<b>Marmitas rectangulares eléctricas</b>					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	17.715
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	20.347
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	27.169
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	19.609
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	22.742
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	29.544
<b>Marmitas rectangulares a vapor</b>					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	13.271
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	15.240
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	20.693
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	15.585
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	17.612
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	23.388

## Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.823
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	2.434
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	3.725
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	4.488
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.379
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

# 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 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)	€
<b>Marmitas rectangulares GN de gas</b>					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	20.291
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	21.154
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	24.450
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	31.008
<b>Marmitas rectangulares GN eléctricas</b>					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	22.215
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	26.016
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	30.305
<b>Marmitas rectangulares GN a vapor</b>					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	18.686
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	23.099
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	26.724



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

## Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.379
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095

# 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)	€
<b>Gas de calentamiento indirecto</b>					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	67.086
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	74.713
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	108.692
<b>Eléctricas de calentamiento indirecto</b>					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	59.800
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	66.400
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	91.236
<b>Vapor de calentamiento indirecto</b>					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	52.599
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	63.647
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	89.291



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

## Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.789
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.563
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	787
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.379
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	3.095
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	614
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	645
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	1.046
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.102

# 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.
  - 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
- 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.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
<b>Gas de calentamiento directo</b>					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	18.239
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	26.651
<b>Eléctricas de calentamiento directo</b>					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	17.991
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	26.366

### 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)	€
<b>Gas de calentamiento directo</b>					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	33.043
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	37.092
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	43.389
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	48.787
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	67.280
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	85.602
<b>Eléctricas de calentamiento directo</b>					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	31.870
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	35.274
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	40.688
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	44.325
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	63.898
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	83.126

### Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	787

### 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)		
<b>Gas de calentamiento directo</b>						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	33.251
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	43.328
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	64.062
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	83.320
<b>Eléctricas de calentamiento directo</b>						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	33.251
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	49.627
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	64.244
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	87.566
<b>Vapor de calentamiento indirecto</b>						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	37.932
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	44.407
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	65.504
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	81.879



**Maquinaria  
específica de cocción  
no modular.**



**¡Descubre!**



Acceso a la web