Calidad en su Cocina

Marmita a Gas

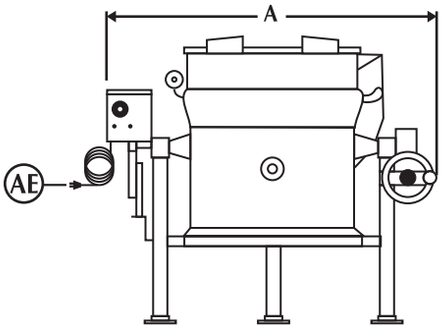
Es un equipo necesario en su comedor institucional, diseñado especialmente para facilitarle la preparación de sopas, caldos salsas, etc. en grandes volumenes

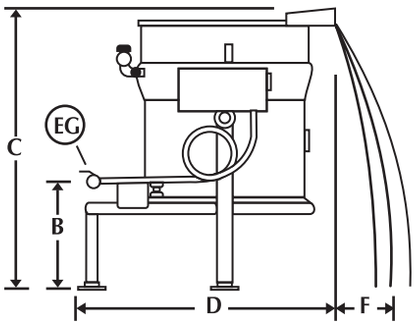
Madipsa®
Construcciones Inoxidables

Madipsa siempre pensando en usted...

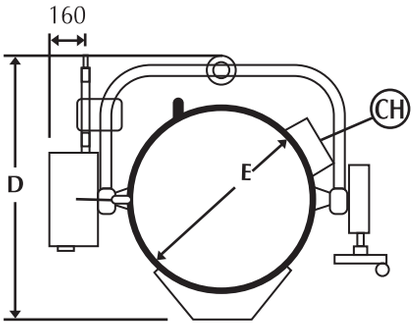
Marmita para cocina institucional (Modelos a gas)

Acotación en mm.





Marmita para cocina institucional, modelo parea operar con gas



AE **ALIMENTACION ELECTRICA**
120V,1 F, 60Hz, (Se requiere un contacto polarizado para 15 A max).

EG **ENTRADA DE GAS**
19 mm. (3/4¨), gas LP a 28 gr/cm2 ó gas natural a 18 gr/cm^2.

CH **CHIMENEA**
Recomendados instalar la marmita debajo de una campana extractora para facilitar la salida de gases quemados.

TABLA DE DIMENSIONES (mm.) MARMITAS DE GAS

MODELO	M80GV	M140GV	M250GV	M320GV
CAPACIDAD (LITROS)	80	140	250	320
POTENCIA CAL: (BTU/h)	75000	85000	140000	160000
A	1290	1370	1460	1540
B	410	430	450	470
C	1110	1150	1260	1300
D	920	960	1130	1170
E	570	675	820	924
F	270	300	340	380

- Las Marmitas de volteo para operar con gas, cuentan con una caldereta generadora de su propio vapor y se construyen en acero inoxidable tipo 304, bajo las más estrictas normas de calidad, por lo que son la alternativa ideal para las cocinas institucionales donde no se cuenta con suministro de vapor.
- El recipiente se suelda y se pule, convirtiéndolo en una sola pieza, por lo caul se constituye como un recipiente a presión de alta confiabilidad.
- La base tubular se fabrica en acero inoxidable con bridas ajustables para nivelar y fijar al piso.
- El mecanismo de volteo tipo corona sinfin ha sido diseñado para permitir un movimiento del recipiente hacia el frente de hasta 90°, lo cual facilita el vaciado del producto.
- El acabado interno y externo es un pulido semibrillante que satisface los más estrictos requisitos sanitarios.
- Las Marmitas a Gas se controlan por medio de un térmostato manual y una válvula de seguridad para gas y como elementos de proteccion para el usuario y el equipo cuentan con un interruptor de límite de presión, un interruptor de bajo nivel de agua en la caldera y una válvula de seguridad para vapor en la chaqueta.

* El hecho de realizar modificaciones para mejorar el equipo, no implica la modificación de equipos fabricados anteriormente.

Para mayor información llámenos con gusto le atenderemos.

Madipsa®
Construcciones Inoxidables

Tels: 55 98 37 05 Fax: 55 63 01 74

1a. Cerrada de Minas No. 72 Col. Lomas de Becerra C.P. 01280 México, D.F.
e-mail: madipsa@prodigy.net.mx www.madipsa.com.mx