

**Catálogo**
FOOD SERVICE

**Capítulo**
COCCIÓN

**Modelo Específico**
M-G710 BM LPG 230V 1N 60Hz

19074809

10/10/2026

**DENOMINACIÓN:**

Marmita de gas de calentamiento indirecto o baño maría NG 50Hz 80 L gama 700

**DESCRIPCIÓN :**

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- 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 tipo G1-1/2" UNI ISO 228 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.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 ºC calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

**DIMENSIONES**




| | | | |
|---|---|---|---|
| X Ancho | 800 mm | X Ancho bruto | 840 mm |
| Y Fondo | 730 mm | Y Fondo bruto | 822 mm |
| Z Alto | 850 mm | Z Alto bruto | 1255 mm |
| Peso Neto | 115,0 kg | Peso Bruto | 122,0 kg |
| Volumen Neto | 1,170 M3 | Volumen Bruto | 0,870 M3 |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

| | |
|---|---|
| Potencia eléctrica | 0.100 KW |
| Voltaje | 230V - 1N |
| Fases | 1N |
| Frecuencia eléctrica | 60Hz |
| Amperaje (A) | 2A |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

| | |
|---|---|
| Potencia gas | 17,000 KW |
| Cau.G30/A.Cal.240 | 1,340 KGH |
| Cau.G20/A.Mot.220 | 1,799 MQH |
| Regulado a | NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA**

| | |
|---|---|
| Presión | H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar) |
| Consumo Máximo Agua | 0 LPH |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO**

| | |
|---|---|
| Tipo gas | LPG |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS**

| | |
|---|---|
| Cableado 230V Monofásico | 2X1,5MM² + T |
| Diámetro gas 1 | R3/4 |
| Diámetro Desagüe 1 | 1/2 |
| Cableado 230V Monofásico | 2X1,5MM² + T |



**Catálogo**
FOOD SERVICE

**Capítulo**
COCCIÓN

**Modelo Específico**
M-G710 BM LPG 230V 1N 60Hz

19074809

10/10/2026



**Catálogo**
FOOD SERVICE

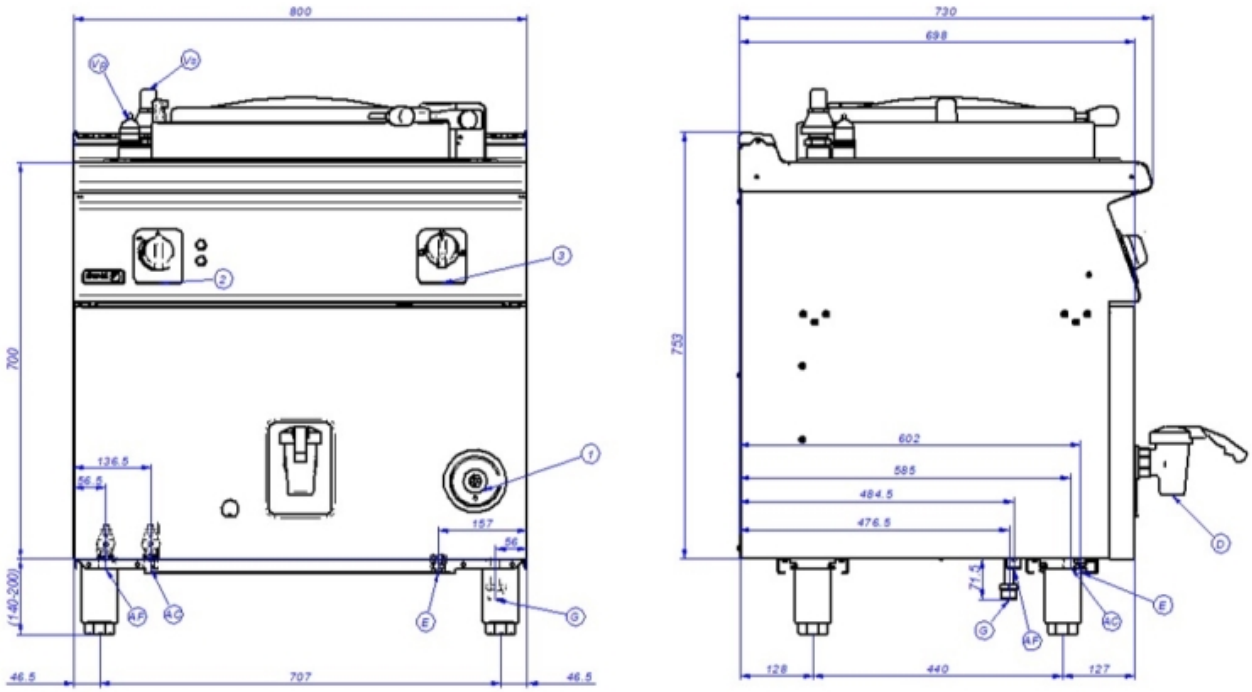
**Capítulo**
COCCIÓN

**Modelo Específico**
M-G710 BM LPG 230V 1N 60Hz

19074809

10/10/2026

## M-G710 BM




| | | | |
|---|---|---|---|
| AF | Entrada de Agua Fría | Cold water Inlet | Entrée d'eau froide |
| AC | Entrada de Agua Caliente | Hot water Inlet | Entrée d'eau chaude |
| E | Conexión eléctrica | Electric connection | Connexion électrique |
| D | Desagüe | Drainage | Vidange |
| G | Entrada de Gas | Gas Inlet | Entrée de gaz |
| M | Manómetro | Manometer | Manomètre |
| Vs | Válvula de seguridad | Safety valve | Vanne de sécurité |
| Vp | Válvula de presión | Pressure Valve | Vanne de pression |
| 1 | Grifo válvula de gas | Gas valve tap | Robinet vanne gaz |
| 2 | Regulador de energía | Energy regulator | Régulateur d'énergie |
| 3 | Conmutador de agua | Water switch | Interrupteur d'eau |