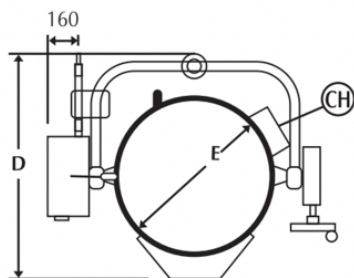
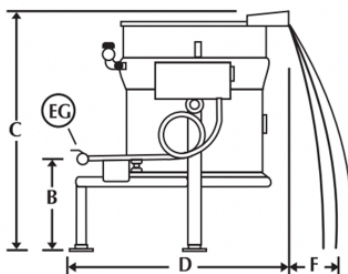
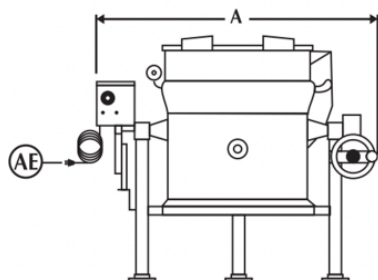


Marmita Fija-Volteo a Gas MG250 de 250 Litros

PRAIM
EQUIPOS GASTRONOMICOS

Marmita para cocina institucional (Modelos a gas)

Acotación en mm.



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/cm².

CH CHIMENEA

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



Marmita para cocina institucional, modelo para operar con gas

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

En las cocinas institucionales existen preparaciones que no requieren un calor intenso por contacto directo, sino una cocción estable, uniforme y controlada durante largos periodos.

Con una **capacidad de 250 litros**, incorpora una **caldereta generadora de su propio vapor**, eliminando la necesidad de contar con una línea de vapor externa. El calor se transmite mediante una **chaqueta de vapor** que rodea gran parte del recipiente, distribuyendo la temperatura de forma homogénea y reduciendo significativamente el riesgo de que los alimentos se adhieran al fondo durante la cocción

El recipiente está fabricado completamente en **acero inoxidable tipo 304** y se suelda hasta convertirse en una sola pieza, garantizando una excelente resistencia estructural, higiene y facilidad de limpieza. Su acabado semibrillante y las superficies continuas cumplen con los estándares sanitarios requeridos en cocinas profesionales.

Marmita Fija-Volteo a Gas MG250 de 250 Litros

La versión **de volteo** incorpora un mecanismo tipo **corona sinfín**, que permite inclinar el recipiente hasta **90°**, facilitando el vaciado del producto terminado. La versión **fija** incorpora una válvula frontal de descarga en acero inoxidable para operaciones donde no se requiere basculación.

El sistema de operación se controla mediante termostato manual y una válvula de seguridad para gas, mientras que el equipo integra dispositivos de protección como interruptor de límite de presión, interruptor de bajo nivel de agua en la caldereta y válvula de seguridad para vapor, ofreciendo una operación segura durante jornadas continuas de trabajo.

Una solución ideal para cocinas institucionales que buscan producir grandes volúmenes de alimentos líquidos o de cocción lenta con resultados consistentes, excelente aprovechamiento de la energía y máxima confiabilidad.

Especificaciones destacadas

- Marca: Madipsa
- Modelo: MG250
- Tipo: Marmita a Gas
- Disponible en versión fija o de volteo
- Capacidad: **250 litros**
- Caldereta generadora de vapor
- Construcción en acero inoxidable tipo 304
- Recipiente de una sola pieza
- Termostato manual
- Válvula de seguridad para gas
- Interruptor de límite de presión
- Interruptor de bajo nivel de agua
- Válvula de seguridad para vapor
- Alimentación eléctrica auxiliar: **120 V / 60 Hz / 1 fase**
- Potencia térmica: **85,000 BTU/h**
- Compatible con Gas LP o Gas Natural.
- Medidas aproximadas: 146 x 113 x 126
- Accesorios opcionales: tapas, manguera de llenado y lavado, canastillas