



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-REA-725 · Rev. 01 · 10/2026

MARMITA ELÉCTRICA TALSA REA-725

Marmita automática de acero inoxidable con baño de fluido térmico, 725 litros

TALSA

725 LITROS

BAÑO MARÍA

ADITEC MKA-120



DESCRIPCIÓN

Marmita eléctrica automática para cocinar, escaldar, calentar y derretir, con 725 L de capacidad y 36 kW de potencia.

La cámara de fluido térmico reparte el calor de forma uniforme, evita que el producto se requeme y ahorra energía en las siguientes cargas.

Totalmente de acero inoxidable, con radios interiores para una limpieza perfecta.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Programador Aditec MKA-120 de tiempo y temperatura, con valor F.
- Tapa de apertura sin esfuerzo y junta de silicona.
- Grifos de agua caliente y fría y llave de vaciado de seguridad.
- Doble termostato de seguridad.

DATOS PRINCIPALES

Capacidad	725 L	Útil máx.	± 671 L	Potencia	36 kW
Fluido térmico	± 140 L	Exterior	228 × 107 × 111	Peso neto	± 628 kg

VERSIONES

REF.	VERSIÓN	POTENCIA	NOTA
REA-725	Estándar	36 kW	8 resistencias
REA-725	PowerPlus (opcional)	48 kW	Calentamiento más rápido

Medidas exteriores 228 × 107 × 111 cm (an × f × al). Opcional: cesto inox y sonda de núcleo.

APLICACIONES

Cocción profesional de productos cárnicos y alimentarios: cocinar, escaldar, calentar y derretir.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649