

K7GPI1005

MARMITE GAZ A CHAUFFAGE INDIRECT 55 LT.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Couvercle en acier inoxydable moulé et équilibré.

Chauffage indirect obtenu par des **brûleurs tubulaires en acier inox à haut rendement avec intercapédine et circulation de vapeur.**

Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote. Allumage par piézoélectrique et flamme pilote. Pression de l'intercapédine contrôlée par une soupape de sécurité. Remplissage d'eau dans l'intercapédine avec contrôle du niveau par des robinets sur la face avant de l'appareil. Fourni avec un manomètre analogique et un thermostat de sécurité.

Cuve de cuisson avec fond en AISI 316 pour la manipulation de produits particulièrement acides, et panneaux latéraux en AISI 304.

Isolation thermique garantie par d'épais panneaux en fibre de verre. Plan de travail fixé à la cuve de cuisson par soudure continue.

Capacité de la cuve de cuisson de 55 litres.

Plan de travail en acier inoxydable moulé AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneau frontal en acier inoxydable. Entrée d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec réglable. Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible. Robinet de vidange frontal 2" en laiton chromé avec poignée isolante.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur.**

Accessoires disponibles **sur demande.**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 87 kg

Volume: 0.92 m³

Puissance gaz: 15.50 kW

