

K4GPDS1011

MARMITE GAZ A CHAUFFAGE DIRECT 100 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 direct obtenu par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à haut rendement. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote. Allumage par piézoélectrique et flamme pilote.

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 100 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: 900 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 107 kg
 Volume: 1.19 m³
 Puissance gaz: 21.00 kW

