

Marmite gaz, chauffe directe, capacité 50 litres



Codes produits :

Référence : VS7080PG50

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 870

Largeur mm: 800

Profondeur mm: 730

Puissance KW Gaz: 10,5

Taille & Capacité: 50 litres

Capacité brut: 50 litres

Alimentation: Gaz + Electrique

Poids kg: 85,00

Alimentation 2: Gaz de ville

Type de gaz chaud: Gaz de ville

Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm

Système de chauffe: Directe

Litrage sauteuse marmite: 50L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

Origine: IT

Entrée d'eau: 1/2"

Marmite à gaz professionnelle avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau en acier inoxydable AISI 304 15/10.

Points forts :

- **Dimensions : 800 x 730 x 870 mm**
- **Puissance totale : 10,500 kW**
- **Capacité 50 litres**

Marmite professionnelleMarmite à gaz professionnelle

Marmite à gaz avec chauffage indirect par bain-marie et cheminée en fonte émaillée. Le fond de cuve est en acier inoxydable AISI 316. Parois en AISI 304.

Marmite à gaz professionnelle avec contrôle de la chauffe par un régulateur d'énergie. Le remplissage de l'eau se fait par robinet réglable (eau chaude et froide) et tuyau pivotant. L'appareil est équipé d'un drain avec poignée de sécurité ainsi que d'un couvercle

équilibré avec une grande poignée frontale et athermique. Les brûleurs sont en acier inoxydable AISI 304, placés à l'extérieur du réservoir ou dans l'espace intermédiaire.

Marmite à gaz pour restaurateurs

L'alimentation en gaz de la marmite professionnelle est contrôlée par une soupape de sécurité ainsi que d'un système d'allumage électrique et d'un manomètre analogique. La température de cuisson est contrôlée par un robinet de sécurité équipé d'un brûleur à thermocouple. Les boutons sont étanches pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande.