MARMITES GAZ, CHAUFFAGE INDIRECT 100 L

- Carrosserie en acier inox et structure autoportante en acier.
- Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Fond de cuve en acier inox AISI 316L poli.
- Couvercle en acier inox contrebalancé par ressort.
- Remplissage de la cuve par robinet articulé.
- Vidange : Robinet avec poignée.

- MARMITES GAZ :
- Chauffage : Brûleurs en acier à haut rendement.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis).
- Contrôle de la pression par manomètre analogique pour les versions PGI910 et PGI915.
- Température contrôlée manuellement.

Cuisson modulaire - réf. : PGI910

AVANTAGES PRODUITS

Chauffage par chaleur directe ou indirecte.

Contrôle de la température.

Fond de cuve en acier AISI 316L poli.

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129677	PGI910

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
129458	2019860	Grille filtre pour bonde
129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein
129681	129681	COUVERCLE AUTOCLAVE MARMITE
129682	5920151	Panier 100 L
129683	5920102	Panier 150 L
129684	5920152	Panier 100 L
129685	5920103	Panier 150 L
129686	5920153	Panier 100 L
129687	2019860	Panier 150 L
129756	2026093	Rampe gaz

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Volume cuve (L)	100
Fond de cuve	Acier inox AISI 316L poli
Chauffage marmite	Indirect

ALIMENTATION

Puissance gaz (kW)	21

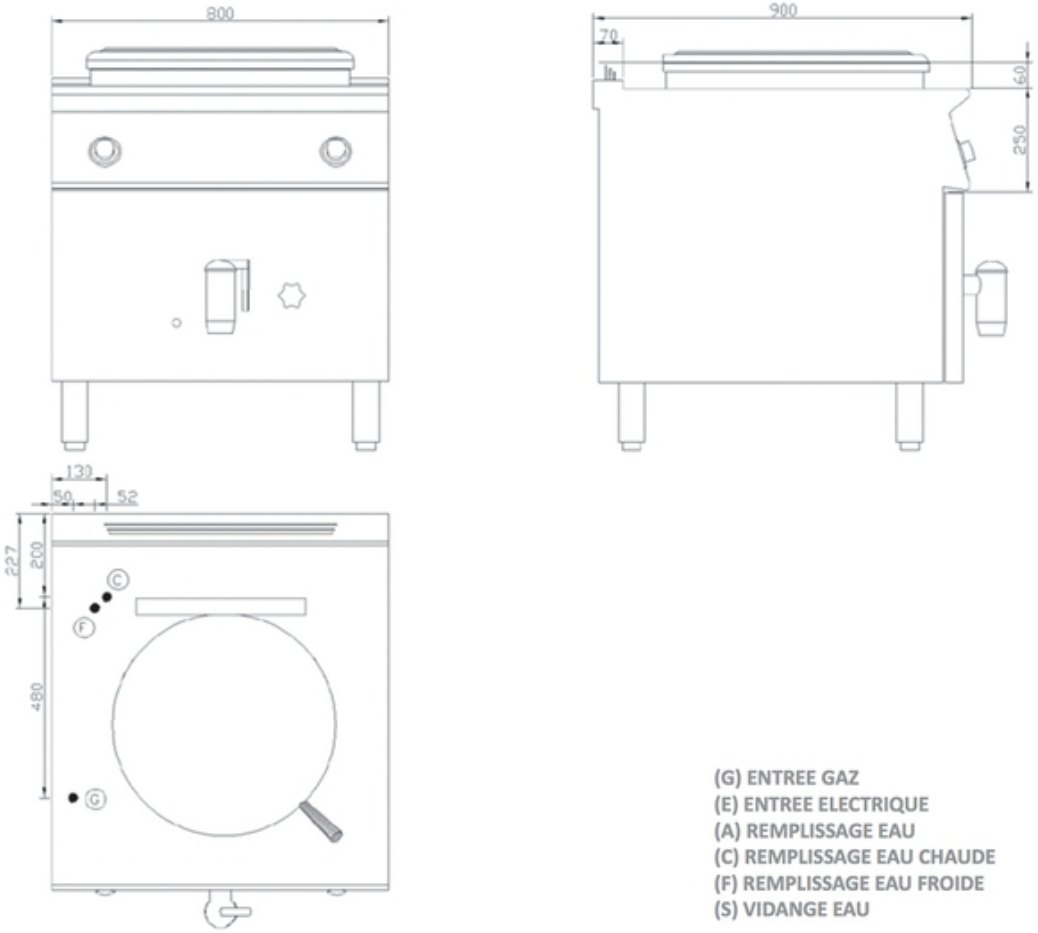
LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	183
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1025x845x1200

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	180
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	800x900x910

SCHÉMAS TECHNIQUES



(G) ENTREE GAZ
(E) ENTREE ELECTRIQUE
(A) REMPLISSAGE EAU
(C) REMPLISSAGE EAU CHAUDE
(F) REMPLISSAGE EAU FROIDE
(S) VIDANGE EAU