

MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 60 L

Marmite réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304. Chauffe par brûleur contrôlé par soupape de sûreté, veilleuse et thermocouple. Génération de vapeur à basse pression dans la double paroi. Couvercle équilibré et fixé à l'arrière sur charnières.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Litres par cuve	60
Quantité cuve	1		

Caractéristiques fonctionnelles

- Cuve cylindrique avec chauffe indirecte assurée par la vapeur basse pression produite dans la double paroi.
- Capacité (40 mm du bord - niveau maximum): 60 litres.
- Manomètre de contrôle visuel de la pression inter parois; soupape de contrôle de pression maximale double parois (0,45 bar); soupape de contrôle de dépression inter parois (0,025 bar).
- n. 1 brûleur avec puissance réglable de 6 à 12 kW.
- Robinets manuels de remplissage eau chaude et eau froide avec bec érogateur articulé pour lavage récipient de cuisson. Le même bec pour remplissage double paroi.
- Robinet grand de vidange 2" en laiton chromé avec poignée athermique, montage à baïonnette et tuyau de vidange de 55 mm d'épaisseur en acier inoxydable AISI 316; vidange totale du récipient sans stagnation.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Plan de cuisson avec couvette de 5 mm de profondeur pour le drainage dirigé des condensats et liquides.
- Cuve emboutie, à larges angles rayonnés, soudée étanche à la cuvette du dessus, en acier inox AISI 304, épaisseur du fond 20/10, épaisseur des parois 15/10. Fond arrondi et incliné pour l'écoulement des liquides.
- Dimensions du récipient: diamètre 44 cm, hauteur 42,3 cm.
- Double paroi réalisée en acier inox AISI 304, épaisseur du fond 20/10, épaisseur parois 15/10, capacité 11 lt.
- Couvercle fixé à l'arrière sur charnières réalisé en acier inox AISI 304 facilement nettoyable, doté de bord et décharge des condensats dans le récipient en position fermée, dans la cuvette en position ouverte; charnières et structure couvercle Heavy Duty.
- Allumage piézoélectrique et allumage manuel possible.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Cheminée pour l'évacuation de la chaleur, h = 25 cm, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Dispositif de sécurité pour manque d'eau de la double paroi.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

1S1PI1G



Accessoires en option

- Passoire 1 compartiment.
- Roulettes.

Données techniques

<i>Puissance gaz</i>	12 kW	<i>Dimensions</i>	80x72x90 cm
<i>Emballage</i>	86x82x130 cm		

MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 60 L

Icon7000 prof.700

