

MARMITES DE CUISSON GAZ

- + Construction haut de gamme tout inox
- + Cuve cylindrique double parois
- + Cuve intérieure inox AISI 316 avec angles rayonnés



- Cuve double parois avec eau entre les parois pour éviter de brûler dans le fond.
- Cuve intérieure en inox AISI 316 polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.
- Extérieur en inox AISI 304.
- Couvercle double parois avec ouverture latérale (charnière à droite).
- Pieds inox réglables en hauteur.
- Brûleur gaz couvert et protégé.
- Manette gaz avec flamme réglable pour tout type de cuisson.
- Robinets de remplissage eau chaude / eau froide avec contrôle du niveau de sécurité.
- Robinet de vidange grand débit de 1/2".
- Manomètre et soupape de sécurité.
- Alimentation gaz DN 1/2".
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Alimentation en eau chaude / eau froide : GAMME 700 : DN 1/2" ; GAMME 900 : DN 3/8".

SOMMAIRE

| MARMITES GAZ | DIMENSIONS CUVE (Ø x h) | DIMENSIONS (L x p x h) | PUISSANCE | POIDS |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|-----------|--------|
| GAMME 700 BGK-80 LITRES | Ø 476 x 450 mm | 800 x 700 x 900 mm | 16 kW | 120 kg |
| GAMME 900 BGK-150 LITRES | Ø 635 x 480 mm | 900 x 900 x 900 mm | 21,8 kW | 165 kg |
| GAMME 900 BGK-200 LITRES | Ø 635 x 600 mm | 900 x 900 x 900 mm | 21 kW | 175 kg |

* GAZ NATUREL ou PROPANE ou BUTANE à définir à la commande

OPTIONS

Remplissage automatique de la cuve