

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Marmite ronde gaz 50 litres, chauffage indirect**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920

Kcal/h (gas) : 10750

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,8

Kcal\_power: 10750

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 420 mm.               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Robinet de vidange de 6/4".</li> <li>◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>◦ Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>◦ Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (fond de la cuve en 30/10 mm d'épaisseur, parois latérales en 20/10mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'une crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade.</li> <li>◦ Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale réalisée en acier inox.</li> <li>◦ Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet positionné sur la façade avant de l'appareil, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage, voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0,5 bar par pressostat, dispositif de</li> </ul> </li> </ul>	Référence constructeur      G7/M50I7-N	
	Capacité (en l)      50	
	Type de branchement      Gaz	
	Puissance totale (kW)      10750 kcal/h	
	Intégrable dans une ligne de cuisson      700 mm	
	Dimensions extérieures (en mm)      700 x 700(730) x 850/920	
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>sécurité avec manomètre et soupape de dépression placé au-dessus du top.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li></ul> <p>ADVANTAGE: Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat. Sur demande: couvercle avec double parois.</p> <p>PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 10750 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,8 Kcal_power: 10750 Branchement: GAZ</p>	