

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en L x P x H en mm : 800x900xh850/920

Poids en Kg : 143

Puissance Gaz en Kcal/h : 18060

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques		
<p>Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble                      Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.                      Robinet de vidange de 2".                      Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.                      Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.                      Cheminée arrière en acier inox AISI 304.                      Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier 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, angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade.                      Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale réalisée en acier inox.                      Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, 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 sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé au-dessus du top.                      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.                      AVANTAGE:                      Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double</p>	Puissance (kW)	Puissance Gaz en Kcal/h : 18060	
	Référence constructeur	G9/M1018	
	Capacité (en l)	100	
	Hauteur (mm)	850/920	
	Profondeur (mm)	900	
	Largeur (mm)	900	
	Type de branchement	Gaz	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900	
	Basculante	Non	
	Longueur	800	
	Dimensions extérieures	800 x 900 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>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><b>PLUS :</b> L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 L x P x H en mm : 800x900xh850/920 Poids en Kg : 143 Puissance Gaz en Kcal/h : 18060 Type de froid : Positif</p>	