Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920
Kcal/h (gas) : 18060
Longueur (mm): 800
Largeur (mm): 900
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 1,1
Kcal_power: 18060
Branchement: GAZ

Description

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 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.

Caractéristiques

Référence constructeur	G9/M15I8-N
Capacité (en l)	150
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	18060 kcal/h
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
◦ 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. 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. PLUS : 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" .... **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 18060 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,1 Kcal_power: 18060 Branchement: GAZ	