

MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve 50 litres en acier inox AISI 316
- Couvercle en acier inox avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

Modèle chauffe directe gaz : idéal pour la cuisson de plats très liquides comme les bouillons

Modèles chauffe indirecte : indiqués pour les préparations plus denses, comme les soupes ou les sauces (chauffe homogène sur presque toute la surface de la cuve grâce à la présence d'un interstice qui évite que les aliments n'adhèrent sur les parois)

Modèles gaz

- Brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèle électrique

- Chauffage par résistances blindées situées dans la double cuve



P8IE7



P8DG7



► Manomètre et soupape de sécurité

MARMITES - 50 LITRES

Référence	Désignation	Chauffe	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids
P8IE7	Marmite électrique	Indirecte	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	90 kg
P8DG7	Marmite gaz	Directe	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	15,5 kW	65 kg
P8IG7	Marmite gaz	Indirecte	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	15,5 kW	88 kg