

Pedido del cliente

Marmita de gas calefacción indirecta capacidad 100 LT L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm

Precio: 4.536,00 € + IVA



Referencia: 90/80PGI100

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Marmitas profesionales a gas

Descripción

Marmita de gas con calefacción indirecta de 100 litros de capacidad.

La marmita de gas es un elemento versátil y útil en cocinas de hoteles, cantinas y restaurantes. El calentamiento indirecto la hace especialmente adecuada para cocinar alimentos más delicados.

La marmita de gas tiene **la estructura, la parte superior, la tapa, el perímetro de la cuba y los quemadores** fabricados íntegramente **en acero inoxidable AISI 304**, mientras que **el fondo de la cuba es de acero inoxidable AISI 316**, un material anticorrosivo.

La marmita está equipada con **un grupo de válvulas de seguridad con manómetro, un grifo para el llenado de agua, un grifo de desagüe de 2" y un pico regulable.**

La marmita se calienta de forma indirecta: el calentamiento se realiza mediante vapor a baja presión generado por el agua contenida en la cavidad del recipiente, controlado mediante un manómetro frontal y gestionado por una válvula de seguridad y una válvula de compensación.

El control del nivel de agua en la cavidad comienza con una luz de aviso que se activa cuando se alcanza el nivel mínimo y la calefacción se restablece al nivel normal mediante la carga.

La válvula de gas tiene un control de potencia y un termopar en el panel frontal, encendido eléctrico y llama piloto. **El suministro de gas se realiza a través de una válvula de seguridad con termopar.**

La tapa de la cocina está equipada con un asa de acero inoxidable, equilibrada con un sistema de muelle antagonista para un equilibrio óptimo.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Peso	153 Kg
Potencia total del gas	21 Kw
Fuente de energía	Gas
Profundidad de la olla	900 mm
Calefacción	Calentamiento indirecto
Capacidad de la olla	100 LT
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 10/06/2026

Pedido del cliente

Generado el 10/06/2026
