

Pedido del cliente

Marmita de gas calefacción indirecta capacidad 50 LT L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm

Precio: 3.742,00 € + IVA



Referencia: 70/70 PGI

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Marmitas profesionales a gas

Descripción

Marmita de gas con calefacción indirecta y capacidad de 50 litros.

La cocina de gas es un elemento versátil y útil en las cocinas de hoteles, cantinas y restaurantes.

El aparato tiene una **estructura externa** construida íntegramente en **acero inoxidable 18/10** y la cuba se **calienta indirectamente**.

El calentamiento se produce mediante vapor a baja presión generado por el agua contenida en la cavidad del recipiente y se controla mediante un manómetro frontal y se gestiona mediante una válvula de seguridad y una válvula de compensación. El control del nivel de agua en la cavidad se gestiona mediante una luz de aviso que se activa cuando se alcanza el nivel mínimo de agua. El calentamiento normal sólo se restablece cuando se rellena la cavidad.

La cocina de gas está equipada con un **grifo de llenado** de la cuba situado en la zona de cocción y un **grifo de desagüe de 1"1/2** alojado en el panel frontal. El aparato también está equipado con grifos para controlar el nivel de agua en la cavidad y con **dispositivos de seguridad** que incluyen un grupo de válvulas para controlar la presión en la cavidad.

La marmita funciona **con gas** y tiene **quemadores de acero inoxidable con un quemador piloto piezoeléctrico** situado bajo la cavidad de la cuba. El suministro de gas se realiza mediante una válvula de seguridad, un quemador piloto y un encendedor piezoeléctrico.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm
Peso	94 Kg
Potencia total del gas	13,7 Kw
Fuente de energía	Gas
Profundidad de la olla	700 mm
Calefacción	Calentamiento indirecto
Capacidad de la olla	50 LT
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)