

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

MODELO: 90/80 PGD 100

Dim. externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

3.444,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Profundidad de la olla	900 mm
Peso	136 Kg
Potencia total del gas	21 Kw
Fuente de energía	Gas

Capacidad de la olla	100 LT
Calefacción	Calentamiento directo
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Marmita de gas con calefacción directa, capacidad 100 litros.

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

La marmita de gas tiene **la estructura, la parte superior, la tapa y el perímetro de la olla** 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 orientable.**

La marmita se calienta directamente mediante quemadores situados bajo el fondo de la cuba.

Calefacción directa: El elemento calefactor está en contacto directo con el alimento, lo que provoca una falta de uniformidad en la cuba y, por lo tanto, requiere un proceso de agitación.

El **suministro de gas** se realiza **a través de un grifo de válvula** de seguridad con termopar, quemador piloto y **encendedor piezoeléctrico** para el encendido automático de los quemadores.

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

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL