

Marmite gaz, chauffage direct, capacité 50 l.



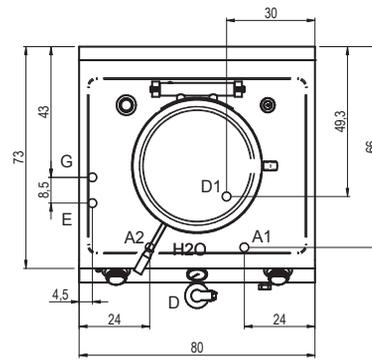
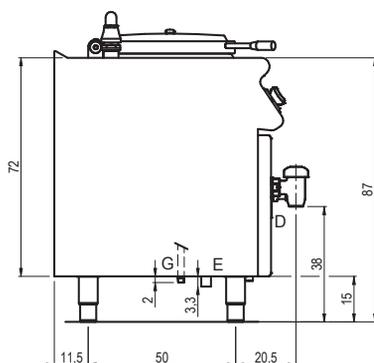
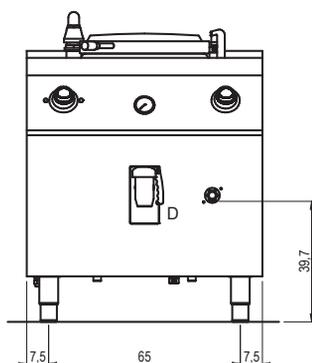
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (fond de la cuve en 30/10 mm d'épaisseur, parois latérales 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, coins en 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 positionné sur la façade avant de l'appareil, 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.
- 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.
- Robinet de vidange de 6/4".



MARQUE MODULAR
REF : PK 70/80 PGD50
DIMENSION : 800x730x870h MM
PUISSANCE : 10,5 kw
VERSION : GAZ



**Golden
Equipment**



CASABLANCA
 Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)
 Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47
 Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48
 Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com

Description General

Fond de cuisson en acier inoxydable AISI 316L et parois en acier inoxydable AISI 304. Activation et contrôle du chauffage par un régulateur d'énergie pour les versions électrique et gaz. La charge d'eau se fait via des électrovannes activées par le panneau de commande à distance avec distributeur sur le fond de cuisson. Remplissage d'eau par robinet réglable. Drain 2 inc. Avec poignée de sécurité en matériau athermique. Couvercle équilibré avec une grande poignée athermique avant. Casseroles indirectes: Chauffage indirect par vapeur à basse pression générée par l'eau contenue dans la cavité du récipient, contrôlée par une jauge avant et actionnée par une soupape de sécurité et une soupape de compensation. Contrôle du niveau d'eau dans la cavité activé au niveau minimum avec le voyant lumineux, rétablissement du chauffage au niveau normal, par la charge. Poêles à gaz: Les brûleurs sont en AISI 304, externes au conteneur ou à l'interspace. L'approvisionnement en gaz est contrôlé par un robinet à soupape avec contrôle de l'alimentation et du thermocouple sur le panneau avant et un allumeur électrique. Poêles électriques: chauffage par résistances blindées INCOLOY commandées par un sélecteur 3 positions. Thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation en énergie en cas de panne.

+ Construction plus

- Fond de cuisson en acier inoxydable AISI 316L et murs en acier inoxydable AISI 304

+ Performance plus

- Marmites à gaz avec chauffage direct pour une cuisson générale et chauffage indirect pour une cuisson plus délicate

- Pour tous les modèles: réglage en hauteur 50 mm
Tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité

- Pour le modèle PK 70/80 PEI50 disponible également avec une alimentation 220-240V 3 50-60Hz

	dimensioni dimensions	modalità di riscaldamento type of heating	potenza gas gas power	potenza elettrica electric power	capacità capacity
	cm LxWxH	-	kW	kW	Lt
PK 70/80 PGD50	80x73x87	DIRETTO	10,5 kW	0.1 kW	50
PK 70/80 PGI50	80x73x87	INDIRETTO	10,5 kW	0.3 kW	50

	dimensioni dimensions	modalità di riscaldamento type of heating	potenza elettrica electric power	capacità capacity
	cm LxWxH	-	kW	Lt
PK 70/80 PEI50	80x73x87	INDIRETTO	12,3 kW 380-415V 3N 50-60Hz	50

CASABLANCA

Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)

Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47

Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48

Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com