

Marmite G342L



Description

Dans le domaine de la restauration collective, des services de traiteur et des grandes cuisines gastronomiques, la marmite de cuisson au gaz est l'appareil idéal pour préparer des aliments en grande quantité - des soupes aux ragoûts en passant par les accompagnements comme les pommes de terre, les nouilles ou le riz.

Caractéristiques

• Type de gaz :	Gaz naturel H Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
• Type d'allumage :	Allumage Piezo
• Série :	-
• Mode de fonctionnement :	Gaz
• Commande :	Manette
• Raccord d'eau :	R1/2"
• Contenance :	342 litre(s)
• Contenance utile :	317 litre(s)
• Dimensions chaudière :	Ø 900 mm Hauteur: 570 mm
• Matériau de la marmite :	Acier inoxydable
• Type de chauffage :	Indirect
• Robinet de vidange :	Oui
• Réglage de la température :	2 niveaux
• Témoin lumineux de contrôle :	Marche/arrêt Chauffe Niveau d'eau

► Continuer à la page suivante



- Contenance : 342 litres
- Capacité utile : 317 Litres



- Chauffage indirect
- ✓ Contrôle automatique du niveau d'eau dans le revêtement intermédiaire



Marmite G342L

- Pieds réglables en hauteur :
- Réglable en hauteur :
- Propriétés :

Oui
de 850 mm à 900 mm
Contrôle automatique du niveau d'eau dans la gaine intermédiaire
Arrêt automatique en cas de panne
Contrôle de la pression : robinet en entonnoir avec vanne de sécurité (calibré à 0,5 bar)
Chauffage au gaz par brûleurs en acier inoxydable avec rendement élevé
Arrivée de gaz pour les brûleurs assurée par une électrovalve
Batterie mixte pour eau froide et eau chaude
Compris : Tamis d'écoulement

- Disponible sur demande :
- Puissance :
- Matériau :
- Remarque importante :
- Dimensions :
- Poids :

-
48 kW
Acier inoxydable
-
L 1 150 x P 1 300 x H 900 mm
277 kg



Marmite G342L

Produits complémentaires

Tamis d'écoulement pour marmite



- Remarque importante : -
- Dimensions : L 110 x P 145 x H 80 mm
- Poids : 0,07 kg

Code-No. 296999
GTIN 4015613720951