



## Marmite ronde gaz 50 litres, chauffage indirect

G7/M5017

Marmites

### Descriptions

mm (L x P x H)	700 x 700(730) x 850/920
Poids Brut (kg)	98 kg
kcal/h (gaz)	10750
Volume (m <sup>3</sup> )	0.8 m <sup>3</sup>

Page catalogue : 101

### Détails du produit

- Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 6/4".
- 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.

## Les +

---

### ADVANTAGE:

Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat. Sur demande: couvercle avec double parois.

### PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".