

Marmites en acier inox 316 L

Pour toute cuisson à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...

- Capacités 150, 235, 345 et 500 litres
- Cuve 30/10^{ème} soudée sur le dessus
- Couvercle doublé (sauf 345 et 500 L) et équilibré
- Poignée de couvercle avec embout isolant
- Crépine amovible avec indication de niveau (pour 150 et 235 L)
- Robinet de vidange Ø 40
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade

Chauffe directe

Coffret mural avec commande déportée pour modèles 345, 500 L.
2 modèles de régulation : standard avec un robinet gaz ou thermostatique digitale avec sonde dans la cuve.

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Épaisseur du fond de cuve 30/10.

Électrique : Par châssis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyant lumineux. Épaisseur du fond de cuve 80/10^{ème}.

Bain-marie

CUVE À DOUBLE ENVELOPPE, fond de cuve en 30/10^{ème}.
Contrôle automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple.

Électrique : Par thermoplongeurs immergés dans la double enveloppe et commandés par doseur d'énergie et voyant lumineux. Groupe de sécurité.

Options

Cône de vidange déporté, cuve en inox 316 L pour produits de la mer, faux fond perforé amovible, régulation thermostatique digitale avec ou sans coffret déporté.

Modèle	Chauffe directe				Bain-Marie	
	150 L	235 L	345 L	500 L	150 L	235 L
Façade	1000	1000	1200	1500	1000	1000
Dim. cuve	Ø 603x550	640x620 x600	900x725 x530	1285x725 x530	Ø 603x550	640x620 x600
Elec. ⚡	12 kW	-	-	-	18 kW	22,5 kW
Ep. fond cuve	80/10	-	-	-	30/10	30/10
Gaz 🔥	19,5 kW	22 kW	34 kW	45 kW	19,5 kW	22 kW
Ep. fond cuve	30/10	30/10	50/10	50/10	30/10	30/10

■ Rejet fixe pour remplissage en eau. Canalisation des gouttes.



■ Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange



Capacité 150 L



Capacité 235 L



Capacité 345 et 500 L