

	Ømm	600
	mm	540
	Lt	150
	KW	26
<b>TOT</b>	Kcal/h	22356
	G25	3,200m³/h
	G31	1,063m³/h
	Kg	131



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-Composé d'une structure monobloc en profilés soudée en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur, avec polissage satiné ultrafin des surfaces, Les panneaux de la façade, Arrière et les cotés de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchantes avec une épaisseur de 10/10 mm, Le dessus de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchantes avec une épaisseur de 12/10 mm.

-La cuve est de forme circulaire, à fond embouti d'une épaisseur de 25/10 mm et angles arrondis, Le fond de la cuve est fabriqué en acier inoxydable AISI 316-L, Les parois de la cuve sont fabriquées en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm.

-Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, Fond avec épaisseur 25/10, parois d'une épaisseur de 20/10

-Robinet de vidange fabriqué en laiton chromé, permettant la vidange de la cuve avec un grand débit

-Robinet d'alimentation en eau fabriqué en laiton chromé alimentaire, permettant le remplissage indépendant de l'eau chaude et froide.

-La Marmite Chauffe Indirecte est chauffée par un système de type indirect avec vapeur à basse pression (0.5 BAR), dont la charge calorifique du système est transmise aux aliments par le fond et les parois de la cuve

-Brûleur Fabriqué par système tubulaire double en acier inoxydable assurant une répartition uniforme de la chaleur à travers le fond de la cuve d'une puissance calorifique : 26 kW, à multi gaz (propane, naturel et GPL), à très haut rendement avec dispositif de sécurité de la flamme par thermocouple, allumage par piézo-électrique et veilleuse.

-La commande de l'alimentation du brûleur en gaz est assurée par un robinet muni d'un thermocouple réglable du ralenti au plein régime, ce dernier dispose de quatre (04) positions : éteint, allumage Veilleuse, grande flamme, petite flamme

-L'isolation de la cuve est assurée par des panneaux en laine de verre protégée de type sandwich de 25 mm d'épaisseur

-Couvercle rabattable compensé fabriqué entièrement en acier inoxydable alimentaire AISI 304, d'une épaisseur de 12/10 mm, muni de poignée ergonomique.

-Cheminée Fabriqué en acier inoxydable alimentaire AISI 304 de 10/10 mm d'épaisseur et de 70 mm de hauteur

-Reposant sur quatre (04) pieds ajustables, en acier inoxydable

