

FR Marmite gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) 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. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, 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 électrique.

NL Gas kookketels

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (bodem van de kuip in 30/10mm dikte, zijwanden in 20/10mm dikte), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip.
- "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep uitgevoerd in roestvrij staal.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan, een tweede die dienst doet als overloop, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 BAR, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piezo-elektrische ontsteking.

DE Gas-Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 (Boden des Beckens 30/10 mm dick, Seitenwände 20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils, abgerundete Innenecken. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens.
- "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet.
- Indirekte Aufheizung, doppelwandiges Becken, ein Zweiter als Überlauf, ermöglicht die Kontrolle der Ausführung des Befüllvorgangs. Druckkontrolle des Doppelmantels bei 0,5 bar durch Druckschalter, Sicherheitseinrichtung mit Manometer und Vakuumventil über der Oberseite.
- Gasheizung, durch Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung durch Ventil, Zündung durch Kontrolllampe und Sicherheitssystem durch Thermoelement, piezoelektrisches Gerät.


**TOP
15/10**


page 108

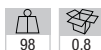


ADVANTAGE

FR 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..

NL Uniform koken op een goede temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met controletoezicht voor het waterpeil in de dubbele wand en demonteerbare afvoerkraan, smering en onderhoud zonder gereedschap. Met rond omlopende diepgetrokken TOP, ten einde vloeistoffen en condens op te vangen.

DE Gleichmäßiges Gar-Ergebnis bei der richtigen Temperatur dank des doppelwandigen Beckens. Serienmäßig mit Doppelmantel-Wasserstandsanzeige und abnehmbarem Ablasshahn für werkzeuglose Schmierung und Wartung. Platte mit breiter Randprägung für die Aufnahme von Flüssigkeiten und Kondensat.


G7/M5017
6 949,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 10750

FR Marmite ronde gaz 50 litres, chauffage indirect

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

NL Ronde gas kookketel 50 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 400 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 6/4".

DE Gas-Kochkessel, rund, 50 Liter, indirekt beheizt

- Kesseldurchmesser 400 mm, Tiefe 420 mm.
- Ablassventil 6/4".

