



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. Sur demande: couvercle avec double parois.

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. Op aanvraag: dubbelwandig deksel.

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. Auf Wunsch: Deckel mit Doppelwand.

FR Marmites gaz

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (30/10 mm, parois latérales en 20/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. 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.
- 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.
- Chauffage indirect: cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, 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.

NL Gaskookketels

- Diepgetrokken top en waterdicht (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10 mm, zijwanden 20/10 mm), 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, met bediening aan de voorzijde.
- "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-mechanische ontsteking.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, watervulling door een kraan, een tweede dient als overloop, staat toe om de voltooiing te controleren van het vullen door controlelampje en aftapkraan. Regeling van de druk van de dubbele wand via een veiligheidsklep gekijkt op 0.5BAR, door drukschakelaar, veiligheidsinrichting met manometer, en vacuumklep geplaatst op de bovenkant van de top.

DE Gas Kochkessel

- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 (30/10 mm, 20/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils, abgerundete Innenecken. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, mit der Steuerung an der Vorderseite. "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Seitengriff.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme, Regelung durch ein Ventil, Zündflammenbrenner und Thermolement-Sicherheitssystem, elektrische Piezoeinrichtung.
- Indirekte Beheizung: doppelt ummantelter Kessel, mit Wassereinlaufventil und Überlauf um den Wasserstand zu überprüfen. Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,5 bar, mit Manometer und Druckventil.

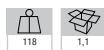


page 179



DIRECT

1000 Kcal/h = 1,16 kW



G9/M10D8

mm : 800x900x850/920

kcal/h : 18060

FR Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage direct, sur meuble

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

NL Gaskookketel directe verwarming, 100 liter, op meubel

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 2".

DE Gas-Kochkessel, Becken 100 Lit., direkt beheizt, auf Unterbau

- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.
- Ablassventil 2".

