



**Pentola a gas riscaldamento indiretto
capacità 100 LT L 800 mm x P 900
mm x H 870 mm**

MODELLO: 90/80PGI100

Dimensioni esterne
L 800 x P 900 x H 870 mm

4.050,00 € + IVA



 **Prodotto in 15/20 gg**

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni interne	Ø 596 x H 405 mm
Profondità pentola	900 mm
Peso	153 Kg
Potenza gas totale	21 Kw

Alimentazione	Gas
Capacità pentola	100 LT
Riscaldamento	Riscaldamento indiretto
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Pentola a gas con riscaldamento indiretto capacità 100 litri.

La pentola a gas è un elemento versatile e utile nelle cucine di hotel, mense e ristoranti e il riscaldamento indiretto la rende particolarmente adatta alla cottura di cibi più delicati.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco e complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

La pentola a gas ha l'**involucro**, il **piano**, il **coperchio**, il **perimetro della vasca** e i **bruciatori** costruiti totalmente in **acciaio INOX AISI 304**, mentre il **fondo della vasca** è in **acciaio INOX AISI 316**, materiale anticorrosione. Lo spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 è da 20/10 e garantisce maggiore solidità e robustezza.

La pentola possiede un **gruppo di valvole di sicurezza con manometro**, un **rubinetto per il carico dell'acqua**, un **rubinettone di scarico da**

2" e un erogatore orientabile.

La **pentola** è a **riscaldamento indiretto**: il riscaldamento avviene tramite vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine del recipiente, controllato tramite un manometro frontale e gestito da una valvola di sicurezza e una valvola di compensazione.

Il controllo del livello dell'acqua nell'intercapedine avvia con spia di segnalazione che si attiva al raggiungimento minimo e ripristino del riscaldamento a livello normale tramite il carico.

La valvola del gas dispone di comando di potenza e termocoppia sul pannello frontale, accensione elettrica e fiamma pilota.

L'**erogazione del gas** avviene **mediante un rubinetto valvolato** in sicurezza con termocoppia.

Il **coperchio** della pentola è **dotato di impugnatura in acciaio inox**, equilibrato con sistema di molle antagoniste per un ottimale bilanciamento.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA