

# Pentola a gas riscaldamento diretto capacità 100 LT L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm

## MODELLO: 90/80 PGD 100

### Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

## 3.075,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm |
| **Profondità pentola** | 900 mm |
| **Peso** | 136 Kg |
| **Potenza gas totale** | 21 Kw |
| **Alimentazione** | Gas |

| | |
|---|---|
| **Capacità pentola** | 100 LT |
| **Riscaldamento** | Riscaldamento diretto |
| **Normative** | CE disponibile |
| **Tipologia di Ugello** | Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione) |

## Descrizione

**Pentola a gas con riscaldamento diretto capacità 100 litri.**

La pentola a gas è un elemento versatile e utile nelle cucine di hotel, mense e ristoranti.

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 è 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** e il **perimetro della vasca** 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 diretto** grazie a bruciatori posti sotto il fondo della vasca.

Riscaldamento diretto: l'elemento riscaldante è a diretto contatto con il cibo e per questo motivo viene determinata una non uniformità in vasca ed è perciò necessario mescolare il prodotto.

L'**erogazione del gas** avviene **mediante** un **rubinetto valvolato** in sicurezza con termocoppia, bruciatore pilota e **accenditore piezoelettrico** per l'accensione automatica dei bruciatori.

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

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**