



**Pentola a gas riscaldamento diretto**  
**capacità 150 LT L 800 mm x P 900**  
**mm x H 870 mm**

**MODELLO: 90/80 PGD 150**

**Dimensioni esterne**  
L 800 x P 900 x H 870 mm

**3.361,00 € + IVA**



Prodotto in 15/20 gg



|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b> | L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm |
| <b>Profondità pentola</b> | 900 mm                         |
| <b>Peso</b>               | 140 Kg                         |
| <b>Potenza gas totale</b> | 24 Kw                          |

|                            |                                                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alimentazione</b>       | Gas                                                                                          |
| <b>Capacità pentola</b>    | 150 LT                                                                                       |
| <b>Riscaldamento</b>       | Riscaldamento diretto                                                                        |
| <b>Tipologia di Ugello</b> | Ugello Metano già montato<br>(convertibile a GPL grazie<br>agli ugelli forniti in dotazione) |

## Descrizione

**Pentola a gas con riscaldamento diretto capacità 150 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 combustibili 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** 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 **rubinetto 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**