

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

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Profondità pentola	900 mm
Peso	140 Kg
Potenza gas totale	24 Kw
Alimentazione	Gas

Capacità pentola	150 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 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 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