

Marmites turbo gaz double enveloppe

Modèles fixes

Modèles

- KGL 40
 KGL 60

- KGL 80
 KGL 100



Modèle KGL 40

Equipements de série

- Brûleur Turbo gaz (infrarouge) à haut rendement (62 à 65 %) breveté
- Montée en ébullition rapide
- Générateur vapeur calorifugé
- Allumage électronique à ionisation
- Double enveloppe remplie d'eau distillée, d'anti-corrosif et d'anti-gel ne nécessitant aucune purge ni remplissage
- Régulation de température et contrôle du niveau d'eau électronique
- Bandeau de commande incluant :
 - Contrôle de température de la double enveloppe
 - + ou - 1°C, idéal pour toute cuisson délicate
 - Témoin de chauffe et de manque d'eau
 - Interrupteur marche/arrêt
 - Manomètre permettant le contrôle de la pression à chaud et du vide d'air à froid
- Potentiomètre pour réglage de puissance à 12 positions
- Mécanisme de basculement par vis sans fin et secteur cranté

- Marmite tout inox AISI 304
- Couvercle compensé (modèles sur pieds)
- Robinet mélangeur EC/EF
- Vanne de vidange tangentielle : Ø 50 mm
- 4 pieds ajustables pour une parfaite mise à niveau avec platines de fixation
- Piètement équipé de vérins de mise à niveau
- Jupe de protection thermique de série
- Double enveloppe protégée par soupape de sécurité tarée à 3,5 bars
- Disponible en version gaz naturel et propane

Options et accessoires

- BS (3, 6 ou 12) : Paniers de cuison perforés
- TBS : Support pour paniers
- LMF : Compteur d'eau
- KAK : Ustensiles de travail
- FD : Guide-jet
- PCK : Support bacs
- FS : Filtre passoire tamis inox
- Vanne d'évacuation 75 mm (3")
- Inox de type AISI 316 pour la cuisson des produits très acides

Caractéristiques générales

Cuve garantie 3 ans. Fond hémisphérique évitant le tassemement des produits et facilitant le nettoyage.

Double enveloppe sur les 2/3 de la cuve : évite la carbonisation des éclaboussures sur la partie supérieure de la cuve, toute surface de chauffe supérieure au niveau d'un produit à cuire provoque un "croutage" du produit.

Eau distillée enfermée à vie dans la double enveloppe.

Régulation électronique étanche et très précise (1°C près dans la double enveloppe) : idéal pour les mijotages. Pas besoin de purgeur de la double enveloppe.

Montée à ébullition ultra-rapide. Mijotage et ébullition puissante sur le même appareil.

Utilisation

Bain-marie : sauces, coulis, laitage, béchamel, béarnaise, roux, purée, légumes, potage...

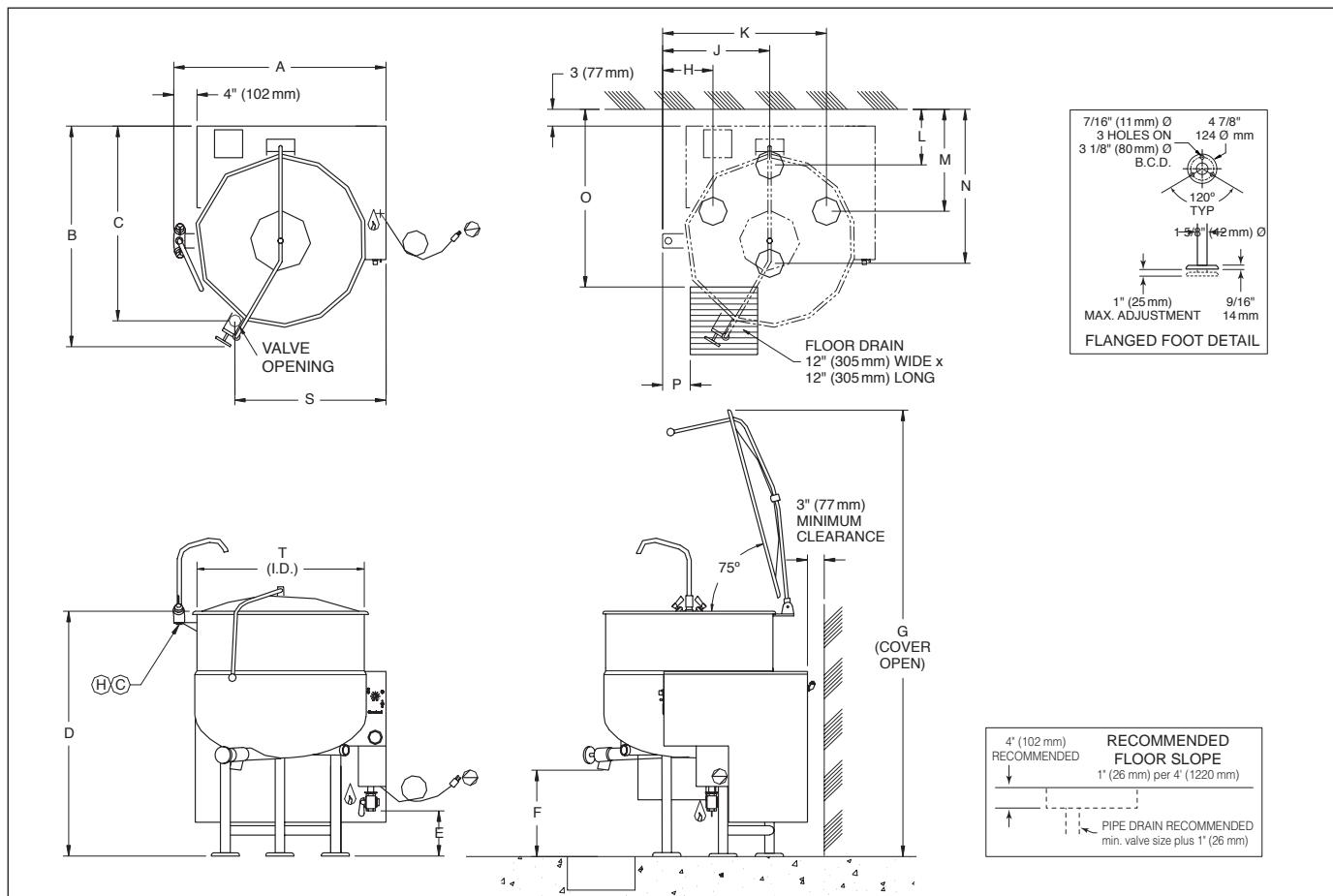
Chaussé directe : viande en sauce, ragoût, pot-au-feu, suage, sauté de dinde...

En règle générale, tous les produits liquides et semi-liquides sont plus faciles à travailler dans un récipient rond que rectangulaire.



Certification AQUAP®
 NF EN 288-3
 Agréé Service des Mines
 DRIRE
 EN 563

Marmites turbo gaz double enveloppe Modèles fixes



UNIT SHOWN WITH OPTIONAL 2" TANGENT DRAW-OFF VALVE,
SPRING ASSIST COVER AND HOT & COLD WATER FAUCET.

Modèles	Gallons	Litres	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	O	P	S	T.I.D.
KGL 40	40	150	893	940	820	1029	235	407	1817	243	451	659	264	474	683	724	118	648	661
KGL 60	60	225	972	991	870	1105	223	362	1905	228	486	745	264	474	709	769	134	686	750
KGL 80	80	300	1058	1077	902	1156	223	394	2007	235	528	820	264	474	753	801	169	737	839
KGL 100	100	375	1118	1105	928	1207	223	394	2121	232	556	880	264	474	794	826	191	775	902

COTES EN MM

Caractéristiques techniques

Modèles	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité totale (litres)	Poids (kg)	Puissance (kW)
KGL 40	893 x 940 x 1029/1817*	150	235	33
KGL 60	972 x 991 x 1105/1907*	225	255	45
KGL 80	1058 x 1077 x 1156/2007*	300	270	45
KGL 100	1118 x 1105 x 1207/2121*	375	nc	nc

* Hauteur couvercle levé

Alimentations

Electrique : 220 V + N + T

Eau : Ø 15/21

Gaz naturel : entrée gaz 3/4" NPT mâle - pression d'entrée 20 mbars

Gaz Propane : entrée gaz 3/4" NPT mâle - pression d'entrée 28 à 37 mbars

Nota

Pour toutes les marmites sur pieds, les caniveaux ne doivent pas être positionnés dans l'axe de basculement de la marmite mais déportés sur la gauche, la vidange n'étant pas centrale.