

Marmites turbo gaz double enveloppe

Modèles basculants

Modèles

- KGL 40 T
 KGL 60 T

- KGL 80 T



Modèle KGL 40T

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

- Basculement électrique
- BS (3, 6 ou 12) : Paniers de cuisson 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...

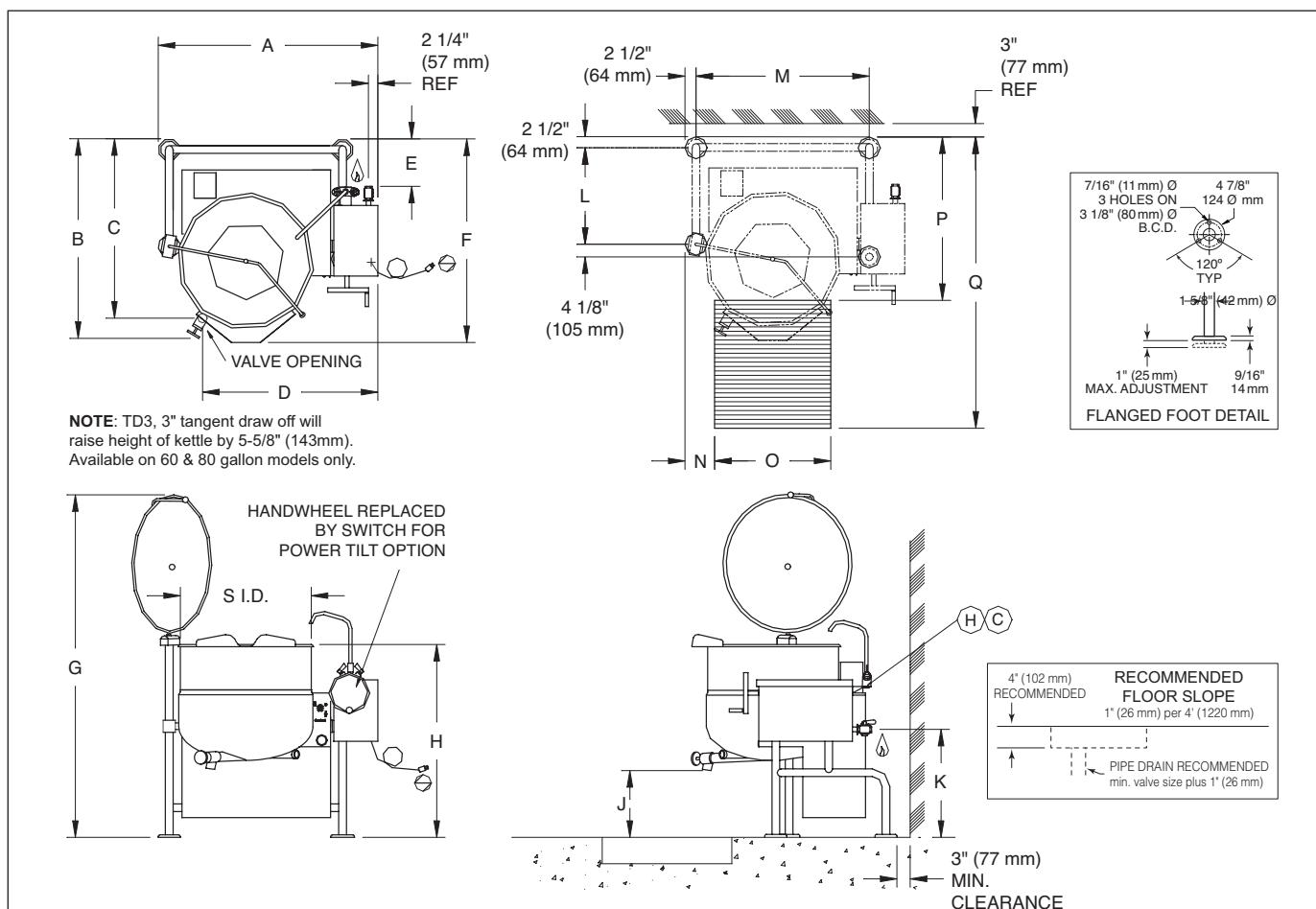
En règle générale, tous les produits liquides et semi-liquides sont plus faciles à travailler dans un récipient rond que rectangulaire.



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

Marmites turbo gaz double enveloppe

Modèles basculants



Modèles	Gallons	Litres	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	O	P	Q	T.I.D.
KGL 40T	40	150	1163	1080	966	889	229	1074	1804	1029	394	591	483	909	112	610	839	1601	661
KGL 60T	60	225	1255	1169	1055	940	299	1201	1905	1112	388	623	559	1001	153	712	940	1728	750
KGL 80T	80	300	1347	1245	1131	991	375	1296	1982	1137	356	635	635	1093	178	762	1016	1829	839

COTES EN MM

Caractéristiques techniques

Modèles	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité totale (litres)	Poids (kg)	Puissance (kW)
KGL 40T	1163 x 1080 x 1029/1804*	150	235	41
KGL 60T	1255 x 1169 x 1112/1905*	225	255	56
KGL 80T	1347 x 1245 x 1137/1982*	300	270	56

* 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.