

Marmites à agitateurs Turbo gaz Basculantes

Modèles

 MKGL 40 T

 MKGL 60 T

 MKGL 80 T


Certification
"AQUAP"
NF EN 288-3

Equipements de série

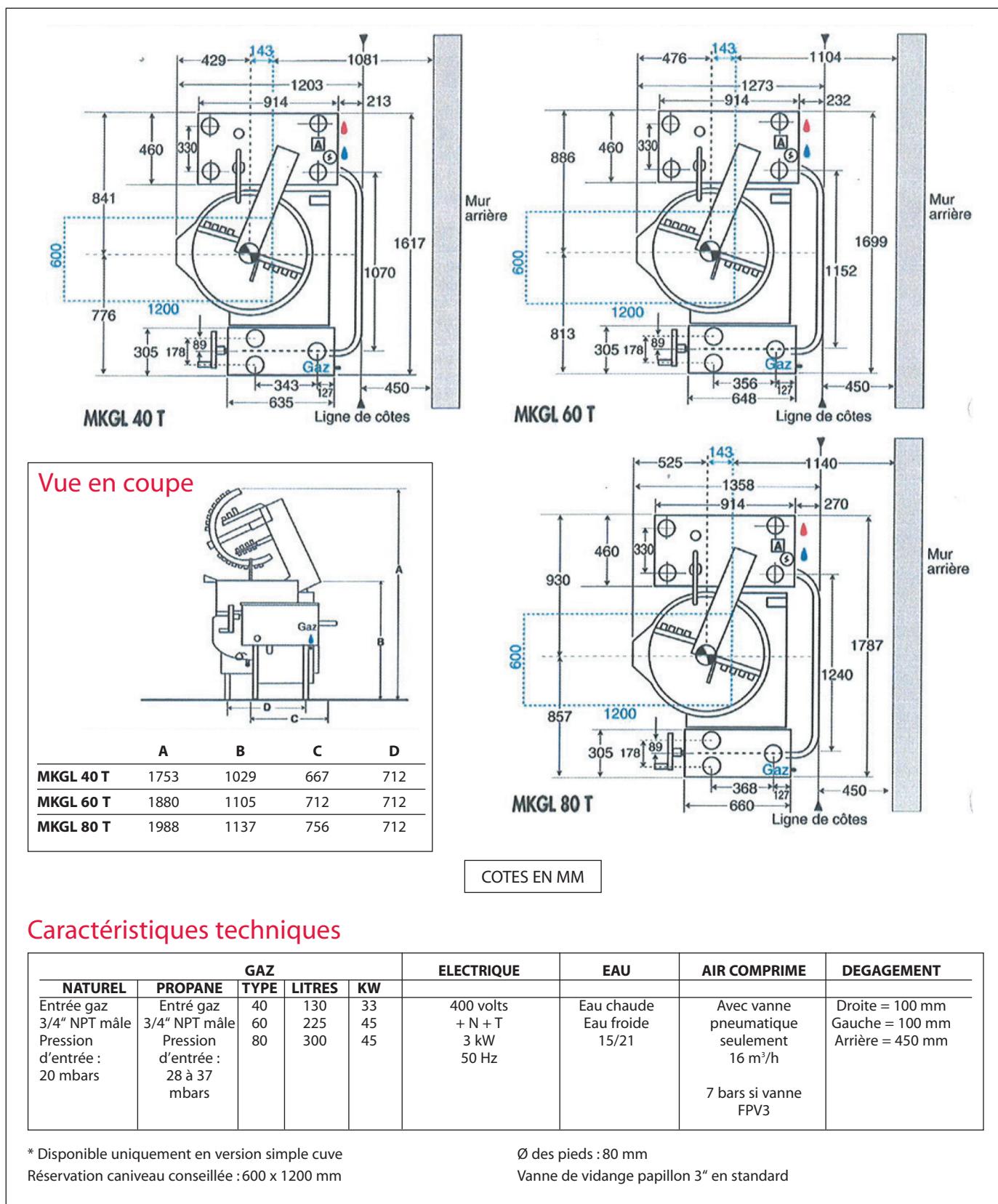
- Marmite double enveloppe sous vide d'air sur les 2/3 de la cuve, fond hémisphérique
- Brûleur Turbo gaz à haut rendement
- Montée en ébullition rapide
- Régulation de température et contrôle électronique du niveau d'eau
- Bandeau de commande incluant :
 - Contrôle de température de la double enveloppe
 - + ou - 1°C, idéal à 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
- Marmite tout inox AISI 304
- Disponible en version gaz naturel et propane
- Agitateur 3 CV, bras articulé avec relevage hydrolique
- Racleur à vitesse variable de 0 à 40 tours/minute
- Mécanisme de basculement autobloquant sur roulement blindé, transmission par crémaillère et vis sans fin
- Robinet mélangeur eau chaude, eau froide
- Axe du racleur gradué en litres

Modèles	Litres
MKGL 40 T	150
MKGL 60 T	225
MKGL 80 T	300

Options et accessoires

- Paniers de cuisson perforés
- Support pour paniers
- Guide-jet
- Support bacs gastronomie
- Compteur d'eau type LMF (précision : 1 litre)
- Régulateur électronique de température avec affichage digital
- 7102
- 7302

Marmites à agitateurs Turbo gaz Basculantes



Caractéristiques techniques

GAZ					ELECTRIQUE	EAU	AIR COMPRIME	DEGAGEMENT
NATUREL	PROPANE	TYPE	LITRES	KW				
Entrée gaz 3/4" NPT mâle	Entré gaz 3/4" NPT mâle	40	130	33	400 volts + N + T 3 kW 50 Hz	Eau chaude Eau froide 15/21	Avec vanne pneumatique seulement 16 m ³ /h 7 bars si vanne FPV3	Droite = 100 mm Gauche = 100 mm Arrière = 450 mm
Pression d'entrée : 20 mbars	Pression d'entrée : 28 à 37 mbars	60	225	45				
		80	300	45				

* Disponible uniquement en version simple cuve
Réservation caniveau conseillée : 600 x 1200 mm

Ø des pieds : 80 mm
Vanne de vidange papillon 3" en standard