

INO-9SG15

Línea 900

MARMITA CALENTAMIENTO INDIRECTO
A GAS GLP - GAS NATURAL, 150 LITROS

IMEGA
VENTUS SpA.
LÍDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

GAS

Potencia 24 kW Gas
Diámetro 3/4"
Altura 50 cm



SANITARIO (Agua fría y caliente)

Diámetro 3/4"
Altura 50 cm



DESAGÜE (Válvula de descarga)

Tipo Llave de bola
Altura A piso, descarga directa a canaleta



INOXSAN

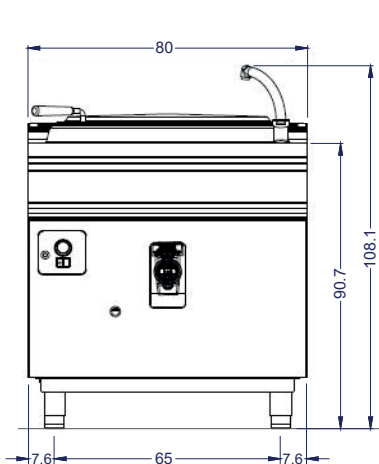
CARACTERÍSTICAS

Construcción: Acero Inox. 18/8 Cr-Ni
Capacidad: 150 litros
Dimensiones equipo: 80 x 91.9 x 108.1 cm
Dimensiones embalaje: 82.2 x 93.7 x 100.6 cm
Rango de T°: 60°C - 180°C
T° aceite caldera: >200°C

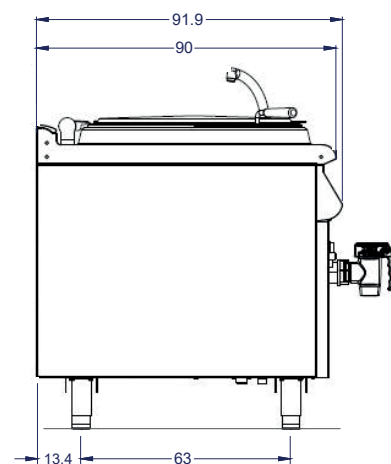
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable Cromo - Níquel 18/8 con terminación de acero satinado. Marco de acero inoxidable de 2 mm. Cubierta de doble pared fabricada en acero inoxidable y especialmente diseñada para refuerzo. Patas tubulares ajustables en acero inoxidable.
- Termostato de etapas múltiples. Ajuste de temperatura entre 60°C a 180°C.
- Cocción indirecta con el aceite circulando por la caldera con el sistema de baño maría.
- Temperatura de ebullición del aceite alrededor de la caldera (camisa) es superior a 200 °C.
- Válvulas de llenado de agua (fría/caliente) y válvula de vaciado. Vaciado seguro.
- En caso de falla, el termostato de límite detiene el energía automáticamente.
- Grifos de gas con llama piloto, mínimo-máximo. En caso de que la llama se apague, detiene el suministro de gas automáticamente.
- Botón de encendido automático.
- Quemador de gas de tubo inoxidable apto para el funcionamiento con todo tipo de gases, ya sea GLP o gas natural (G31, G25, G25.1, G27, G2.350) operación y conversión sin modificación.

PLANIMETRÍA

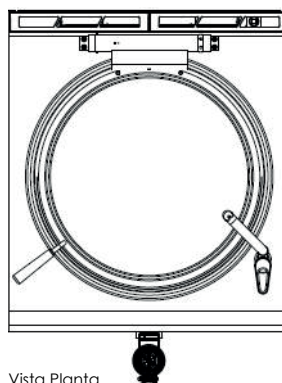
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda

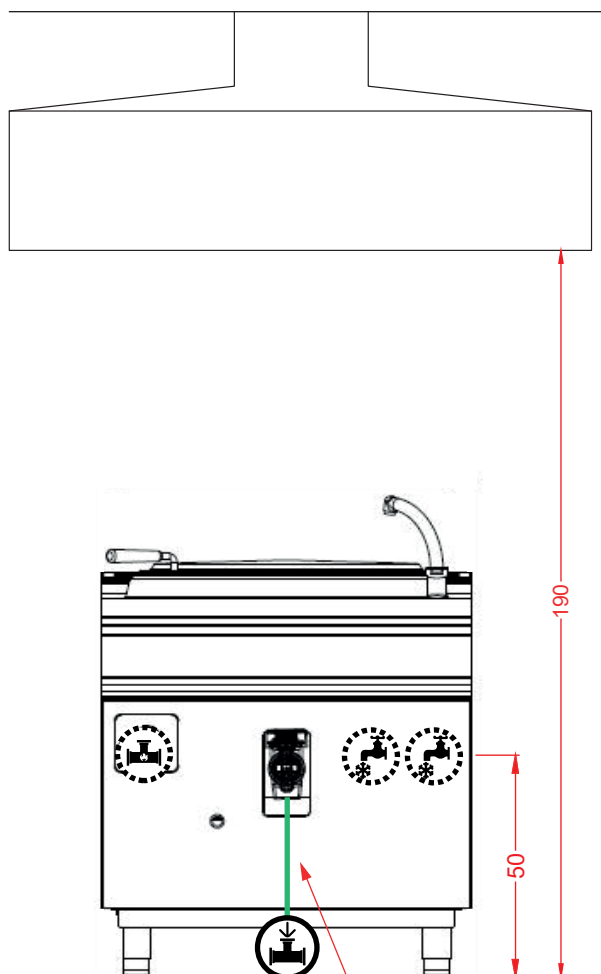


Vista Planta

DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm

Equipo requiere uso estricto de campana de extracción.



Vista Elevación

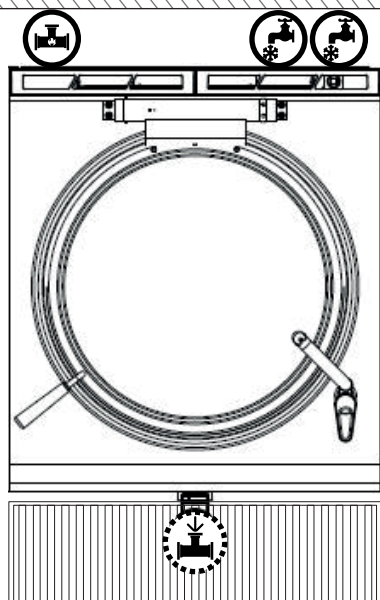
Descarga por
llave de bola



Vista Izquierda

Operario,
estatura 170cm

Muro posterior



Vista Planta

Canaleta a piso