

MARMITE GAZ INOX AVEC BAIN-MARIE ET REGULATION MANUELLE OU AUTOMATIQUE



Régulation
Thermostatique
Manuel **GAZ.**



Régulation Automatique
température et temps,
GAZ.



Ces marmites sont conçues pour cuire des produits de boucherie et ses dérivés pour l'industrie de la charcuterie. Elles permettent pour travailler en continu avec des process de cuisson et sont recommandées par l'industrie alimentaire.

Les marmites gaz sont équipées :

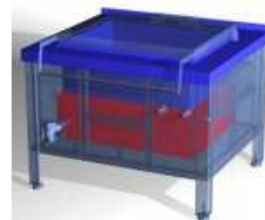
- soit d'une régulation thermostatique manuelle de la température : modèles RGT
- soit d'une régulation automatique du temps et de la température avec un programmeur ADITEC : modèles RGA



Régulation automatique Aditec
temps et température - REA/RGA



Charnière allemande Echtermann auto-
suspendue 0-90°



Chambre fluide thermique
sur tous les modèles



Remplissage direct.
Joint silicone



Radios arrondis



Robinetts eau chaude et froide



Robinet de vidange frontal de
sécurité Echtermann



Tous les modèles peuvent être situés en ligne, augmentant la capacité de cuisson



Panier optionnel

MARMITE GAZ INOX AVEC BAIN-MARIE ET REGULATION MANUELLE

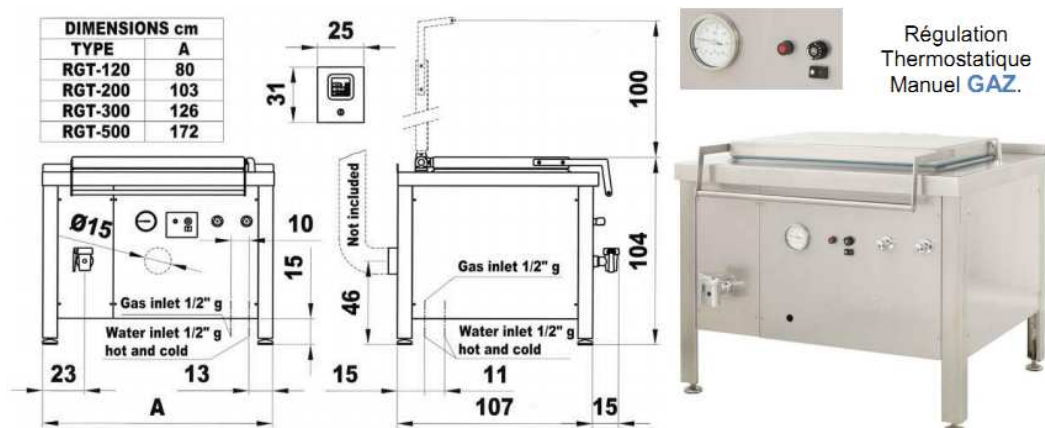
Caractéristiques :

- Meilleure puissance gaz, réduction du temps de cuisson. Brûleurs en acier inoxydable.
- Démarrage avancé veilleuse gaz par bouton multi étincelle électronique à batterie.
- Régulation thermostatique de la température de cuisson avec poignée 30-100°C.
- Thermomètre mécanique en façade.
- Temps de chauffe plein eau froide 20°C jusqu'à 90°C : ±90 min fluide froid, ±60 min fluide chaud.
- Robinets de remplissage eau froide et eau chaude Echtermann (Allemagne) incorporé en façade, réduction du temps de cuisson important (remplissage eau chaude).
- Charnière allemande Echtermann auto-suspendue, ouverture et arrêt en n'importe quelle position et fermeture sans effort. Permet l'ouverture du couvercle à 90°. Câblage silicone coupe-feu.
- Robinet de vidange Echtermann en façade avec poignée de sécurité, évite les ouvertures accidentelles.
- Pour tout type de gaz basse pression : Naturel G20, Propane G31, Butane G30 (à préciser).
- Construction entièrement en acier inoxydable AISI304. Pieds réglables.
- Tous les modèles sont équipés d'une chambre thermique intermédiaire bain marie en acier inoxydable, réservoir d'expansion, rempli d'huile thermique Shell de haute qualité et robinet interne de vidange. L'huile thermique permet une distribution uniforme de la chaleur, une meilleure cuisson et aucune brûlure sur le fond.
- Nettoyage facile de l'extérieur et de l'intérieur du récipient rectangulaire sans angles aux bords arrondis.
- Hauteur des pieds de 150 mm pour faciliter le nettoyage. Joint de couvercle en silicone de haute qualité.
- Isolation thermique des côtés latéraux et du couvercle avec laine de verre ignifuge revêt aluminium.
- Installation à effectuer seulement par un professionnel gaz. Cheminée d'évacuation des fumées à prévoir.
- Homologation Communautaire UE appareil gaz classe B11 laboratoire Applus.

Options :

- Panier acier inoxydable AISI304 trous ø 8 mm, extraction par palan.

Modèles	Kcal/h - kW	Thermostat	Dimensions ext. (LxPxH en mm)	Dimensions int. récipient (LxPxH en mm)	Brûleurs	Poids (en kg)	Chambre Thermique (en litres)
RGT-120 litres	16000 = 18,6	Manuel 30-100°C	800x1070x1040	440x700x540	2	247	36
RGT-200 litres	24000 = 27,9	Manuel 30-100°C	1030x1070x1040	670x700x540	3	299	52
RGT-300 litres	36000 = 37,2	Manuel 30-100°C	1260x1070x1040	900x700x540	4	351	67
RGT-500 litres	48000 = 55,8	Manuel 30-100°C	1720x1070x1040	1360x700x540	6	458	97



MARMITE GAZ INOX AVEC BAIN-MARIE ET REGULATION AUTOMATIQUE

Caractéristiques :

- Meilleure puissance gaz, réduction de temps de cuisson. Brûleurs en acier inoxydable.
- Démarrage avancé gaz totalement automatique par multi étincelle (sans veilleuse).
- Temps de chauffe plein eau froide 20°C jusqu'à 90°C : ±90 min fluide froid, ±60 min fluide chaud.
- Robinets de remplissage eau froide et eau chaude Echtermann (Allemagne) incorporé en façade, réduction du temps de cuisson important (remplissage eau chaude).
- Charnière allemande Echtermann auto-suspendue, ouverture et arrêt en n'importe quelle position et fermeture sans effort. Permet l'ouverture du couvercle à 90°. Câblage silicone coupe-feu.
- Robinet de vidange Echtermann en façade avec poignée de sécurité, évite les ouvertures accidentelles.
- Deux thermostats de sécurité internes : un automatique et autre fixe avec réarmement manuel
- Pour tout type de gaz basse pression : Naturel G20, Propane G31, Butane G30 (à préciser).
- Construction entièrement en acier inoxydable AISI304. Pieds réglables.
- Tous les modèles sont équipés d'une chambre thermique intermédiaire bain marie en acier inoxydable, réservoir d'expansion, rempli d'huile thermique Shell de haute qualité et robinet interne de vidange. L'huile thermique permet une distribution uniforme de la chaleur, une meilleure cuisson et aucune brûlure sur le fond.
- Programmeur Aditec de temps et de température en tableau indépendant (4 m tuyau câbles).
- Démarrage retardé de la programmation Aditec jusqu'à -99 heures. Avertisseur sonore de fin de cycle.
- Nettoyage facile de l'extérieur et de l'intérieur du récipient rectangulaire sans angles aux bords arrondis.
- Hauteur des pieds de 150 mm pour faciliter le nettoyage. Joint de couvercle en silicone de haute qualité.
- Isolation thermique des côtés latéraux et du couvercle avec laine de verre ignifuge revêt aluminium.
- Installation à effectuer seulement par un professionnel gaz. Cheminée d'évacuation des fumées à prévoir.
- Homologation Communautaire UE appareil gaz classe B11 laboratoire Applus.

Options :

- Panier acier inoxydable AISI304 trous ø 8 mm, extraction par palan.
- Sonde à cœur à piquer pour mesurer la température des grosses pièces.

Modèles	Kcal/h - kW	Program-mateur	Dimensions ext. (LxPxH en mm)	Dimensions int. récipient (LxPxH en mm)	Brûleurs	Poids (en kg)	Chambre Thermique (en litres)
RGA-120 litres	16000 = 18,6	ADITEC	800x1070x1040	440x700x540	2	247	36
RGA-200 litres	24000 = 27,9	ADITEC	1030x1070x1040	670x700x540	3	299	52
RGA-300 litres	36000 = 37,2	ADITEC	1260x1070x1040	900x700x540	4	351	67
RGA-500 litres	48000 = 55,8	ADITEC	1720x1070x1040	1360x700x540	6	458	97

