Bacalao: 11013002020155

Olla de gas de calentamiento directo con capacidad de 100 litros



Descripción

Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Tapa de acero inoxidable estampada y equilibrada.

Calentamiento directo mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto. Encendido piezoeléctrico y llama piloto.

Cuba de cocción con fondo de AISI 316 para el tratamiento de productos especialmente ácidos, y paredes de AISI 304. Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor. Encimera unida a la cuba de cocción mediante soldadura continua.

Capacidad de la cuba de cocción: 100 litros.

Encimera de acero inoxidable AISI 304 estampada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Revestimiento frontal de acero inoxidable.

Suministro de agua a la cuba mediante grifo (agua caliente/fría) y caño de salida orientable. Orificio de desagüe de la cuba con filtro extraíble. Grifo de desagüe frontal de latón cromado de 5,08 cm equipado con mango aislante.

Acabado de la encimera con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las encimeras y una fijación firme entre ellas.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	107 kg
Potencia del gas	21 kW