Bacalao: 11013002021278

Olla de gas con calentamiento indirecto, capacidad de 55 litros



Descripción

Olla de gas con estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Tapa de acero inoxidable estampada y equilibrada.

Calentamiento indirecto mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento con cámara de separación y circulación de vapor. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto. Encendido mediante sistema piezoeléctrico y llama piloto. Presión de la cámara controlada por una válvula de seguridad. Llenado de agua en la cámara con control de nivel mediante grifos situados en la parte frontal del aparato. Equipado con manómetro analógico y termostato de seguridad.

Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 para el tratamiento de productos especialmente ácidos, y paredes de acero inoxidable 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: 55 litros.

Encimera de acero inoxidable AISI 304 estampada con bordes redondeados de gran radio para facilitar la limpieza. Revestimiento frontal de acero inoxidable.

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

Prueba de funcionamiento con gas natural o GLP, según las necesidades del usuario.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Capacidad	55 Lt
Peso neto	87 kg
Potencia del gas	15,5 kW