Fiche technique

Caractéristiques du produit

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019666
BIQ 90/100 200 G	**Groupe d'articles**	Marmites



- Type d'appareil: Appareil à gaz
- Type de chauffage de l'appareil: Indirect
- Allumage: Électrique
- Régulation de la pression de la vapeur: Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil
- Remplissage: Robinet mécanique
- Remplissage du duplicateur: Semi-automatique
- Diamètre de la vanne de vidange: 2»
- Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 760x540x440/490
- Volume de la cuve [L]: 200
- Volume utilisable [l]: 183

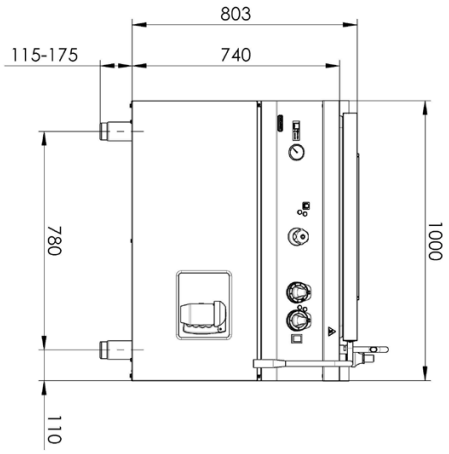
Code SAP	00019666	**Puissance gaz [kW]**	24.000
Largeur nette [mm]	1000	**Type de connection gaz**	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	928	**Volume de la cuve [L]**	200
Hauteur nette [mm]	900	**Volume utilisable [l]**	183
Poids net [kg]	193.00	**Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]**	760x540x440/490
Puissance électrique [kW]	0.023	**Type de chauffage de l'appareil**	Indirect
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	**Régulation de la pression de la vapeur**	Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil

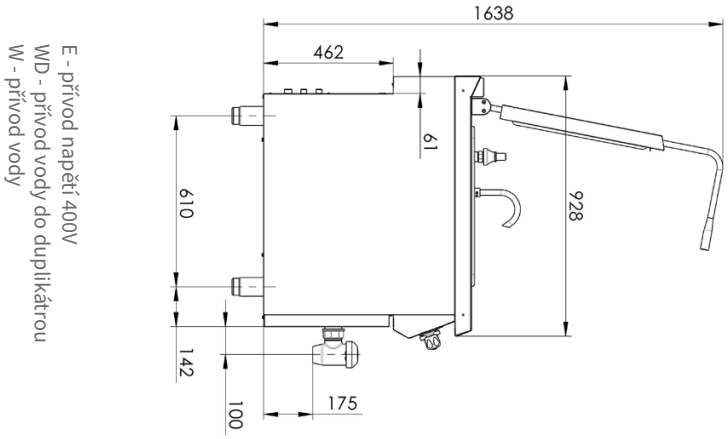
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

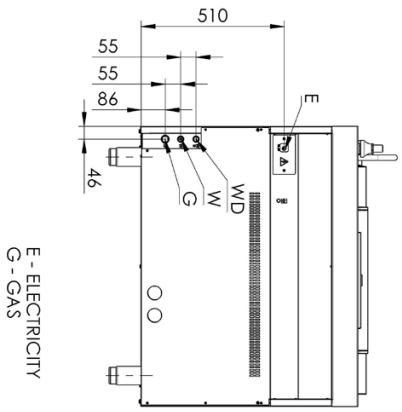
Fiche technique

Dessin technique

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019666
BIQ 90/100 200 G	**Groupe d'articles**	Marmites







RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019666
BIQ 90/100 200 G	**Groupe d'articles**	Marmites

1 **Couvercle supérieur dans la conception du panneau avant**

Grâce au design, les lignes du panneau avant et du couvercle sont unifiées, le design proposé permet un entretien facile par l'utilisateur

- Grâce à sa conception, le condensat est évacué vers l'arrière du couvercle, éliminant ainsi le risque de brûlure de l'opérateur avec du condensat chaud. L'utilisateur économise du temps et de l'énergie dans la maintenance du produit.

2 **Poignée allongée ergonomique**

Même les personnes de petite taille peuvent soulever confortablement le couvercle jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert

- L'opérateur ne va pas s'ébouillanter par la vapeur lorsque le couvercle est soulevé en position complètement ouverte.

3 **Fond incliné**

Tout le volume du récipient s'écoule sans qu'il soit nécessaire de transporter les aliments vers l'évier

- Il n'y a pas de « flaques d'eau » résiduelles au fond. Les pertes sont éliminées lorsque les aliments sont versés hors du récipient de cuisson.

4 **Fond renforcé sans déformation**

Grâce aux renforts dans l'inter-revêtement, la durée de vie du duplicateur est prolongée, il n'y a pas de déformation due à la chaleur et à la dilatation du matériau

- La durée de vie du récipient de cuisson est prolongée plusieurs fois, grâce aux renforts, il ne peut y avoir ni déchirure ni déformation. L'utilisateur n'a pas besoin de changer le produit pour un nouveau après des années d'utilisation, ce qui lui permet de faire des économies.

5 **Panneau de contrôle design résistants aux fuites**

Ergonomiquement confortable, empêchant l'eau de s'écouler dans l'appareil

- Grâce à une protection suffisante des commandes, l'eau ne s'infiltre pas dans l'appareil, prolongeant ainsi la durée de vie de la commande ou éliminant le risque potentiel de fuite dans les composants fonctionnels de l'appareil.

6 **Indicateurs dans la cuve**

L'opérateur peut dire en un coup d'œil la quantité de nourriture qui se trouve à l'intérieur du récipient de cuisson

- Gain de temps pour faire fonctionner le produit lors du remplissage d'eau ou de la mesure de la quantité totale d'aliments à cuire.

7 **Purge automatique du duplicateur**

Grâce au pressostat intégré, la pression dans le revêtement intermédiaire est automatiquement régulée

- L'utilisateur peut se concentrer sur la préparation des aliments ou des ingrédients car il n'a pas besoin de surveiller la pression dans la gaine intermédiaire.

8 **Bras de remplissage pivotant**

Remplissage pratique du récipient du duplicateur, le bras est utilisé pour l'entretien et le nettoyage du récipient de cuisson

- Remplissage et nettoyage pratiques de la cuve de cuisson, cependant le bras ne gêne pas dans le récipient chauffant, grâce à son placement sur la plaque supérieure.

9 **Trop-plein d'évacuation intégré**

L'eau condensée s'écoule directement de la plaque supérieure

- Élimination du risque de glissade de l'opérateur sur les sols mouillés. Les liquides excédentaires sont évacués directement dans le drain central et non en amont ou sous l'installation.

10 **Plaque supérieure gaufrée**

Plus facile à utiliser et à nettoyer, l'eau ne déborde pas sur le bord jusqu'aux commandes et à l'opérateur
La plaque supérieure conserve sa rigidité sans se déformer dans le temps avec l'utilisation

- Sécurité du service lors de l'utilisation du produit, hygiène et solidité de l'équipement

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019666
BIQ 90/100 200 G	**Groupe d'articles**	Marmites

1. **Code SAP:**
   00019666
2. **Largeur nette [mm]:**
   1000
3. **Profondeur nette [mm]:**
   928
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   193.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1035
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1030
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1085
9. **Poids brut [kg]:**
   201.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil à gaz
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    0.023
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Puissance gaz [kW]:**
    24.000
15. **Allumage:**
    Électrique
16. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel, propane butane
17. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
18. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
19. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
20. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
21. **Diamètre de la vanne de vidange:**
    2"
22. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
23. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
24. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    2.00
25. **Finition de surface:**
    Acier inoxydable poli
26. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Indirect
27. **Volume de la cuve [L]:**
    200
28. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    760x540x440/490

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 200 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019666
BIQ 90/100 200 G	**Groupe d'articles**	Marmites

29. Capacité volumique du récipient [l]:
200.00

30. Température maximale de l'appareil [° C]:
100

31. Type de contrôle de la puissance:
2

32. Accès au service:
De l'avant en retirant le panneau avant

33. Élément de sécurité:
Armature de sécurité, Thermostat de sécurité, Manomètre

34. Thermocouple de sécurité:
Oui

35. Thermostat de sécurité:
Oui

36. Pieds réglables:
Oui

37. Épaisseur du fond:
2.50

38. Matériau du fond:
AISI 316

39. Type de cuve:
Fixe

40. Volume utilisable [l]:
183

41. Remplissage:
Robinet mécanique

42. Remplissage du duplicateur:
Semi-automatique

43. Forme de la cuve:
Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

44. Régulation de la pression de la vapeur:
Automatique - Presostat régule la puissance de l'appareil

45. Type de vanne de vidange:
Conique

46. Conduit de trop-plein:
Oui

47. Manomètre:
Oui

48. Remplissage - type d'eau:
Froid

49. Raccordement à un robinet à boule:
1/2

50. Connexion d'approvisionnement en eau:
1/2 «

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062