Fiche technique

Caractéristiques du produit

Marmite à grande capacité à gaz indirecte 300 l avec mise à niveau automatique 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	**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: Automatique
- Diamètre de la vanne de vidange: 2»
- Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 1160x540x440/490
- Volume de la cuve [L]: 300
- Volume utilisable [l]: 280

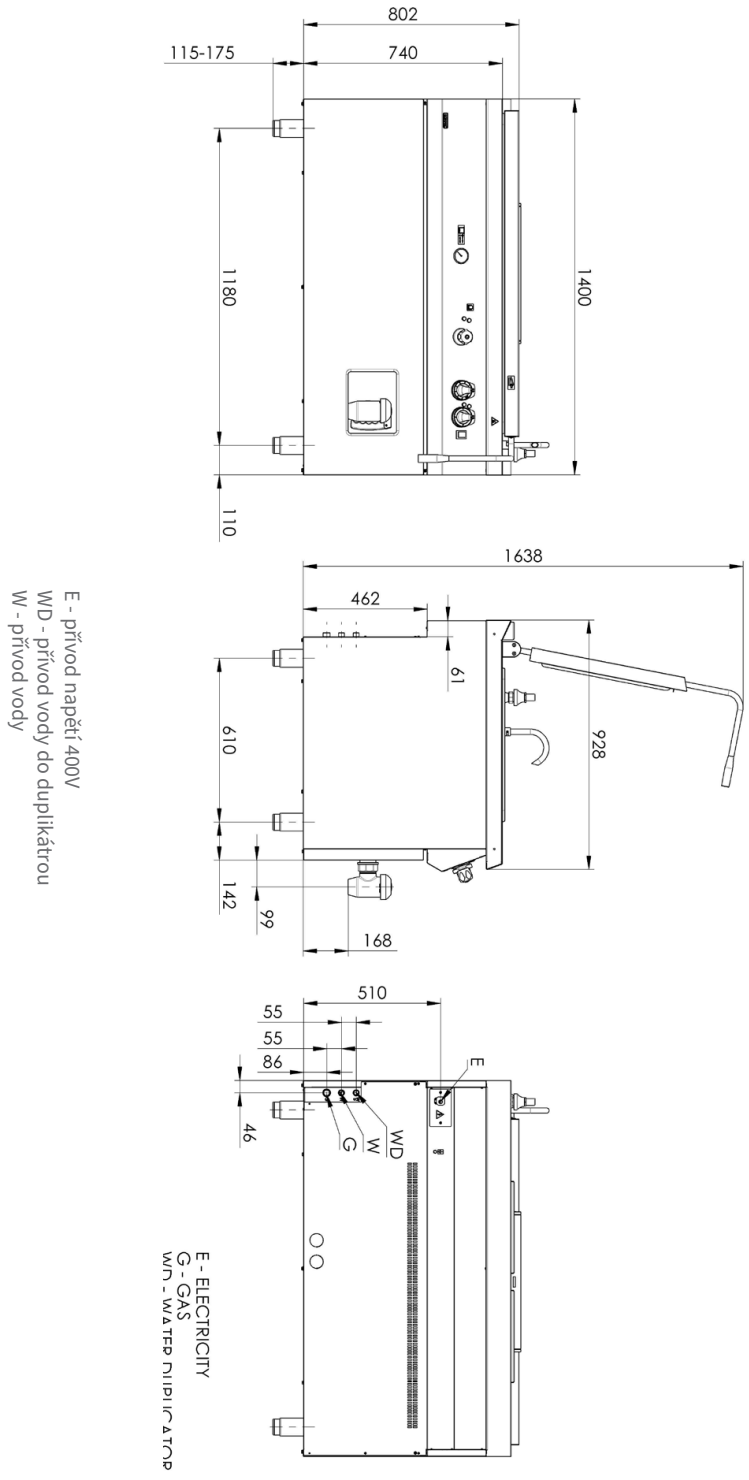
Code SAP	00019667	**Puissance gaz [kW]**	40.000
Largeur nette [mm]	1400	**Type de connection gaz**	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	928	**Volume de la cuve [L]**	300
Hauteur nette [mm]	900	**Volume utilisable [l]**	280
Poids net [kg]	250.00	**Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]**	1160x540x440/490
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 300 l avec mise à niveau automatique 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	**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 300 l avec mise à niveau automatique 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	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 de la cuve de cuisson est prolongée. Grâce aux renforts, il ne peut y avoir ni déchirure ni déformation. L'utilisateur n'a pas besoin de remplacer le produit par un nouveau après des années d'utilisation, ce qui lui permet d'économiser de l'argent.

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

Remplissage automatique du duplicateur

Grâce au remplissage automatique du revêtement intermédiaire, l'opérateur n'a pas besoin de se tenir devant l'appareil pour remplir et vérifier le remplissage de la marmite

- L'utilisateur de l'appareil peut se consacrer à des travaux préparatoires, au lieu de surveiller le niveau d'eau dans l'inter- revêtement.Grâce au remplissage automatique, le risque d'endommagement le revêtement intermédiaire et des éléments chauffants en raison du manque de liquide est éliminé.

9

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.

10

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.

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 300 l avec mise à niveau automatique 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	Groupe d'articles	Marmites

1. **Code SAP:**
   00019667
2. **Largeur nette [mm]:**
   1400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   928
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   250.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1435
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1030
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1085
9. **Poids brut [kg]:**
   260.00
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]:**
    40.000
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]:**
    300
28. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    1160x540x440/490

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 300 l avec mise à niveau automatique 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00019667
BIQ 90/140 300 G AWF	Groupe d'articles	Marmites

29. Capacité volumique du récipient [l]:
300.00

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

31. Température minimale de l'appareil [° C]:
30

32. Nombre de niveaux de contrôle de puissance:
2

33. Élément de sécurité:
Manomètre, Armature de sécurité

34. Thermocouple de sécurité:
Oui

35. Thermostat de sécurité:
Oui

36. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:
15

37. Pieds réglables:
Oui

38. Épaisseur du fond:
2.50

39. Matériau du fond:
AISI 316

40. Type de cuve:
Fixe

41. Volume utilisable [l]:
280

42. Remplissage:
Robinet mécanique

43. Remplissage du duplicateur:
Automatique

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

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

46. Type de vanne de vidange:
Conique

47. Conduit de trop-plein:
Oui

48. Manomètre:
Oui

49. Remplissage - type d'eau:
Froid

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

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

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