

Marmitas Industriales directas e indirectas

MAR75 / MAR100



- Quemador de fundición de 25000 C/H
- Válvulas de descarga rápida
- Gas natural o envasado
- Tapa de presión
- Acero Inoxidable AISI 430

Características

MAR75/MAR100

Diseño óptimo

Estos equipos son ideales para cocinar grandes cantidades de sopas y guisos, entre otros, aprovechando el vapor de la cocción. La carga de agua se realiza por medio de llave esférica, la descarga por medio de una válvula de medio giro de 2 pulgadas, y la calefacción se controla mediante robinete con piloto y válvula de seguridad industrial de bronce.

Construcción

Los gabinetes están contruidos en Acero inoxidable esmerilado, con patas del mismo material y regatones regulables. Las calderas son de Acero Inoxidable de 2 milímetros de espesor. Las tapas están contruidas en el mismo material y cuentan con bisagras reforzadas.

- **Mecanismos de apertura y antiderrame**
- **Control de calefacción por robinete con piloto y válvula de seguridad industrial de bronce**



Datos técnicos

MAR75/MAR100



Modelo	MAR75D	MAR100D	MAR75I	MAR100I
Directo/Indirecto	Directa	Directa	Indirecta	Indirecta
Capacidad	75 lts	100 lts	75 lts	100 lts
Consumo Kcal/h	Gas natural: 25.000 / Gas envasado: 25.000			
Dimensiones mm	750 x 750 x 850 h			
Peso Kgs	53	-	-	82

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*