

Marmitas Industriales

---

## DIRECTAS E INDIRECTAS



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

## 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

DIR/IND



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

*La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*