

NUEVA GAMA 2011 MARMITAS TALSA *COOKMASTER* PROFESIONAL



Las marmitas de más nuevo diseño y mejor calidad de la industria, diseñadas para trabajar profesionalmente los procesos de cocción que precisan la industria alimentaria y cárnica.

DISEÑO TOTALMENTE NUEVO Y DE ALTA CALIDAD EUROPEA C€. 3 VERSIONES:

1/ MARMITAS ELÉCTRICAS REA 2011 CON REGULACIÓN AUTOMÁTICA DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR PROGRAMADOR ADITEC.

Las marmitas eléctricas son las más habituales, fáciles de instalar, utilizar y regular, único mantenimiento revisar anualmente el estado del fluido térmico. No precisan chimenea ni proyecto técnico específico.

2/ MARMITAS GAS RGT 2011 CON TERMOSTATO REGULACIÓN TEMPERATURA POMO MANUAL 30-100°C. DISPONIBLES JULIO/AGOSTO 2011.

3/ MARMITAS GAS RGA 2011 CON REGULACIÓN AUTOMÁTICA DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR PROGRAMADOR ADITEC. DISPONIBLES JULIO/AGOSTO 2011.

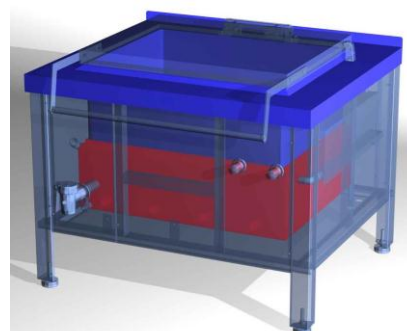
Las marmitas a gas tienen un costo de adquisición, instalación y mantenimiento superior a las eléctricas pero su gasto de consumo por kcal es inferior. Sólo pueden ser instaladas por profesional titulado en gas, con seguro de responsabilidad, precisan proyecto técnico individual y mantenimiento/revisión periódica.



Control automático Aditec Alemania tiempo y temperatura REA/RGA



Tapa autosuspendida 0-90° bisagra Echtermann Alemania



Cámara fluido térmico en todos los modelos



Llenado directo. Junta tapa silicona



Radios interior



Grifos llenado agua caliente y fría



Llave de vaciado de seguridad Echtermann Alemania



Todos los modelos pueden ser colocados en línea, aumentando la capacidad de cocción



Cesto opcional

NUEVA GAMA MARMITAS **GAS** REGULACIÓN TERMOSTÁTICA TEMPERATURA

Nuevas características mejoradas gama 2011 gas **DISPONIBLE JULIO/AGOSTO 2011:**

- Mayor potencia kcal gas, mejora de tiempos de cocción. Quemadores de acero inoxidable.
- Encendido llama piloto electrónico multichispa con pila, mediante pulsador.
- Regulación termostática de la temperatura de cocción mediante pomo frontal 30÷100°C.
- Termómetro mecánico frontal.
- Tiempo calentamiento lleno agua fría 20°C hasta 90°C: ±90 min fluido frío, ±60 min fluido caliente.
- Grifos de llenado directo agua fría y agua caliente Echtermann Alemania incorporados en el frontal; significativa reducción del tiempo de cocción al poder precargar agua caliente.
- Bisagra alemana Echtermann autosuspendida, apertura, parada en cualquier punto y cierre sin esfuerzo. Permite la apertura de la tapa a 90°.
- Llave de vaciado frontal Echtermann con palanca de seguridad que evita aperturas accidentales.
- Plazo de fabricación muy reducido, normalmente sólo 3-5 días. Embalaje y portes gratuitos.

Demás características avanzadas:

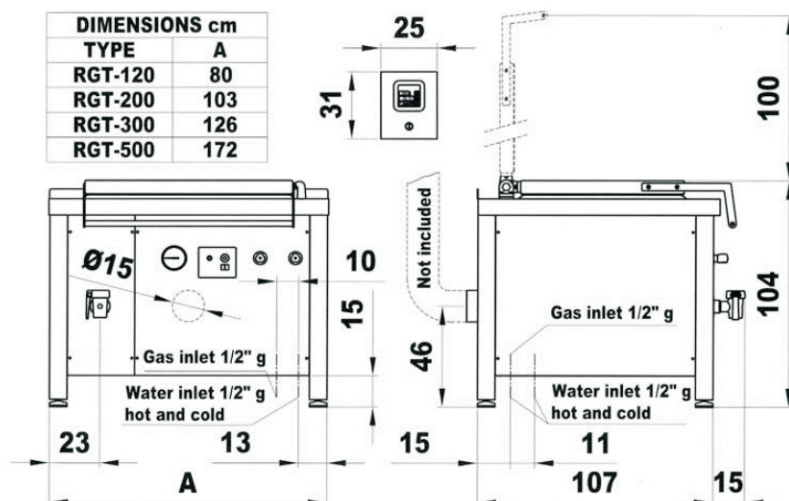
- Configurables para todo tipo de gas baja presión (indicar): Natural G20, Propano G31, Butano G30.
- Construcción enteramente en acero inoxidable AISI304. Pies con regulación nivel.
- Todos los modelos con cámara térmica intermedia baño maría de acero inoxidable, depósito de expansión interno, fluido térmico Shell de altas prestaciones y llave interna de vaciado. Uniforme reparto del calor, mejor cocción, evita la posibilidad de quemarse el producto en el fondo.
- Fácil limpieza exterior e interior con recipiente rectangular sin ángulos, radios redondeados.
- Hueco inferior 15 cm altura patas para limpieza, según normativa. Junta tapa silicona alta calidad.
- Aislamiento térmico laterales y tapa mediante lana de vidrio ignífuga con revestimiento de aluminio.
- Instalación sólo por profesional titulado gas, proyecto. Precisa instalación tubo comercial chimenea evacuación humos combustión y tomas gas, agua fría, caliente y desagüe. No precisa electricidad.
- Homologación Comunitaria UE aparato gas categoría B11 laboratorio Applus.

Opciones:

- Cesto acero inoxidable AISI304 agujeros ø8 mm, extracción polipasto.

Modelo	Cámara Térmica	kcal/h – kW	AnchoxProfundoxAlto	Interior recipiente	Peso
RGT-120 lit	Sí (36 litros)	16.000 = 18,6	80x107x104 cm	44x70x54 cm	247 kg
RGT-200 lit	Sí (52 litros)	24.000 = 27,9	103x107x104 cm	67x70x54 cm	299 kg
RGT-300 lit	Sí (67 litros)	32.000 = 37,2	126x107x104 cm	90x70x54 cm	351 kg
RGT-500 lit	Sí (97 litros)	48.000 = 55,8	172x107x104 cm	136x70x54 cm	458 kg

Modelo	Termostato	Quemadores	¡MEJOR CALIDAD Y PRECIO!	Precio Neto	Opción Cesto
RGT-120 litros	Manual, 30-100°C	2		5.400 €	900 €
RGT-200 litros	Manual, 30-100°C	3		6.500 €	1.000 €
RGT-300 litros	Manual, 30-100°C	4		7.400 €	1.100 €
RGT-500 litros	Manual, 30-100°C	6		9.100 €	1.300 €



Regulación
Termostática
marmita **GAS**.

