



FAGOR INDUSTRIAL



EQUIPOS Y SERVICIOS
EN ACERO INOXIDABLE
DISTRIBUIDOR MASTER



Lada sin costo 01 800-823 62 09

www.equiposfagor.com



MARMITAS A GAS DE FUEGO DIRECTO

MG9-10

MG9-15

MG9-20

DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).

Modelos a gas o electricidad, con diferentes capacidades: 100, 150 y 200 litros, siempre en aparatos de un módulo. Versiones para bloques suspendidos.

Versiones con calentamiento directo, con cámara baño maría, con presión en la cuba, y mixtas (baño maría con presión)

Los modelos con cámara baño maría poseen un sistema de llenado con doble grifo para el control del nivel. Asimismo incorporan un sistema de doble seguridad que corta el calentamiento en caso de falta de agua en la cámara, con válvula de sobrepresión y termostato limitador. Un manómetro exterior incorporado de serie indica en todo momento la presión de la cámara.

Los modelos a presión permiten el cierre de la tapa mediante unas bridas de amarre. La tapa incorpora una válvula de seguridad en caso de sobrepresión. Todos los modelos a gas permiten el encendido por piezoeléctrico, con piloto y termopar de seguridad.

Gran uniformidad en el reparto de calor a través de las paredes laterales de la cuba.

Tapa abatible y compensada en todos los modelos.

Grifos de llenado de agua caliente y fría independientes.

Grifo de vaciado de gran capacidad, con pomo abatible.

CAP. 100 LT. 15,300 KCAL/HR (MG9-10)

CAP. 150 LT 19,800 KCAL/HR (MG9-15)

CAP. 200 LT 23,000 KCAL/HR (MG9-20)

