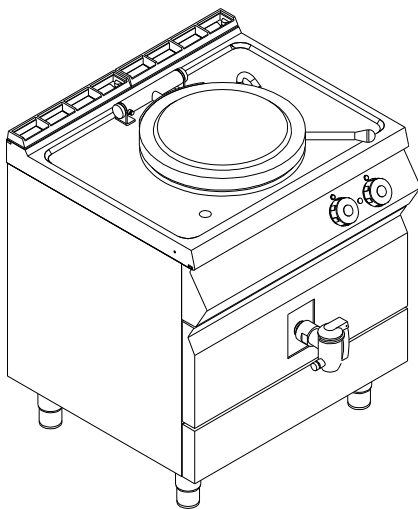




uitgebalanceerd dekse1 met handgreep



Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

Kookketel-G direct, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met waterkering, overloop en ingelaste diepgetrokken ketel met r.v.s. 316 bodem. Voorzien van mengkraan met draaibare uitloop, r.v.s. dekse1 met gebalanceerd scharniersysteem en spijsaftapkraan op het voorfront. Gasverwarmde uitvoering, directe verwarming onder de ketel. Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.60.080
type: P7-KGT80
afm. uitwendig: 800x700(795)x900mm (bxdxh)
afm. ketel: 400x475mm (øxh)
ketelinhoud: 55ltr bruto, 50ltr netto
aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 1.91m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 43.4m³/uur
 1x Koudwatertoevoer ø10mm
 1x Warmwatertoevoer ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.150 kookinzet/uitneembare mand

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

001



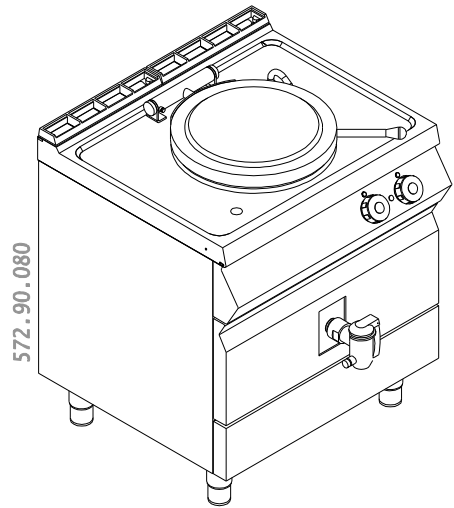
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.60



Indirect verwarmde kookketel met manometer en mengkraan op het bovenblad



Kookketel-G indirect, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met waterkering, overloop en ingelaste diepgetrokken ketel met r.v.s. 316 bodem. Voorzien van mengkraan met draaibare uitloop, r.v.s. deksel met gebalanceerd scharniersysteem en spijsaftapkraan op het voorfront. Gasverwarmde uitvoering, dubbele ketelwand met watervulling en indirecte verwarming. Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. steelpoten.

artikelnummer: 572.60.081
type: P7-KGT81
afm. uitwendig: 800x700(795)x900mm (bxdxh)
afm. ketel: 400x475mm (øxh)
ketelinhoud: 55ltr bruto, 50ltr netto
aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.91m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 43.4m³/uur
 1x Koudwatertoevoer ø10mm
 1x Warmwatertoevoer ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.150 kookinzet/uitneembare mand

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

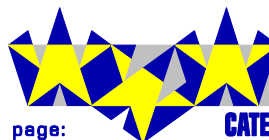
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

002



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.60