



- Pentola
- Boiling pans
- Kochkessel
- Marmites
- Marmitas

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Vasca di cottura con fondo in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304.
- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Struttura portante in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di maniglia isolante da 1" ½
- Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.
- Indirette**
- Intercapedine in AISI 304. Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.
- Riscaldamento gas**
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5V) e fiamma pilota.
- Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.
- Riscaldamento elettrico**
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Kochbehälter (Boden aus CNS AISI 316 und Seitenteile aus CNS AISI 304) speziell für säurehaltiges Kochgut.
- Federkompensierter Deckel aus AISI 304 mit thermisch isoliertem Griff. Tragende Struktur aus Chromstahl AISI 304
- Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten
- Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflusrohr.
- Hahn aus verchromtem Messing an der Vorderseite, mit isoliertem Griff 1" ½
- Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.
- Indirekt**
- Zwischenmantel aus CNS AISI 304. Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige.
- Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.
- Gasmodell**
- Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX.
- Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
- Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.
- Elektromodell**
- Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oderelektronische Thermostat (direkte Versionen).
- Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Supporting structure in stainless steel. Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Vat filled with water by means of tap (hot/coldwater) and swivel hose.
- Chrome-plated brass front drain tap fitted with 1" ½ insulated handle
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
- Indirect heated versions**
- Jacket in stainless steel AISI 304.
- Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge.
- Jacket filling cock and level cock.
- Gas versions**
- Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners.
- Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5V) and pilot flame.
- Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.
- Electric versions**
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
- Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Cuve de cuisson (fond en AISI 316 et parois en AISI 304) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique. Structure portante en inox.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable. Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable.
- Robinet de décharge frontal en laiton chromé doté de poignée isolante de 1" ½
- Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Indirectes**
- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.
- Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Gaz**
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox.
- Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote.
- Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.
- Électriques**
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes).
- Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et, sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).

- Struttura totalmente fabricada in acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantido por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso.
- Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/ fría) y caña de su ministro orientable.
- Hoyo desague tina con filtro extraíble. Grifo de vaciado frontal de latón cromado con asa aislante de 1" 1/2
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

Indirectas

- Intercambiador de AISI 304. Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.

Gas

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.
- Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5V) y llama piloto.
- Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.

Eléctricas

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) o electrónico (versiones directas).
- Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) o digital (versiones directas).



Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/PDG410	L9/ADG410	L9/PIG410	L9/AIG410	L9/PDE410	L9/ADE410	L9/PIE410	L9/AIE410
	L9/PDG415	L9/ADG415	L9/PIG415	L9/AIG415	L9/PDE415	L9/ADE415	L9/PIE415	L9/AIE415
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h
Riscaldamento diretto Direct heating Direkt beheizung Chauffage direct Calentamiento directo	•				•			
Riscaldamento diretto con coperchio autoclave Direct heating autoclave version Direkt beheizung mitautoklav-deckel Chauffage direct avec couvercle autoclave Calentamiento directo con tapa con cierre autoclave		•				•		
Riscaldamento indiretto Indirect heating Indirekt beheizung Chauffage indirect Calentamiento indirecto			•				•	
Riscaldamento indiretto con coperchio autoclave Indirect heating autoclave version Indirekt beheizung mitautoklav-deckel Chauffage indirect avec couvercle autoclave Calentamiento indirecto con tapa con cierre autoclave				•				•
Capacità recipiente Container capacity Fassungsvermögen Capacité de la récipient Capacidad del recipiente	L9/PDG410 Lt. 102/113	L9/ADG410 Lt. 102/113	L9/PIG410 Lt. 102/113	L9/AIG410 Lt. 102/113	L9/PDE410 Lt. 102/113	L9/ADE410 Lt. 102/113	L9/PIE410 Lt. 102/113	L9/AIE410 Lt. 102/113
	L9/PDG415 Lt. 139/150	L9/ADG415 Lt. 139/150	L9/PIG415 Lt. 139/150	L9/AIG415 Lt. 139/150	L9/PDE415 Lt. 139/150	L9/ADE415 Lt. 139/150	L9/PIE415 Lt. 139/150	L9/AIE415 Lt. 139/150
Diametro recipiente Container diam. Behälterdurchmesser Diamètre de récipient Diámetro del recipiente	L9/PDG410 mm 600x415h	L9/ADG410 mm 600x415h	L9/PIG410 mm 600x415h	L9/AIG410 mm 600x415h	L9/PDE410 mm 600x415h	L9/ADE410 mm 600x415h	L9/PIE410 mm 600x415h	L9/AIE410 mm 600x415h
	L9/PDG415 mm 600x415h	L9/ADG415 mm 600x415h	L9/PIG415 mm 600x540h	L9/AIG415 mm 600x540h	L9/PDE415 mm 600x540h	L9/ADE415 mm 600x540h	L9/PIE415 mm 600x540h	L9/AIE415 mm 600x540h
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW GAS 21,0	KW GAS 21,0	KW GAS 21,0	KW GAS 21,0	L9/PDE410 KW 13,0 3NAc400V	L9/AIE415 KW 13,0 3NAc400V	L9/PIE410 KW 16,0 3NAc400V	L9/AIE410 KW 16,0 3NAc400V
					L9/PDE415 KW 13,0 3NAc400V	L9/AIE415 KW 13,0 3NAc400V	L9/PIE415 KW 18,0 3NAc400V	L9/AIE415 KW 18,0 3NAc400V

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore./The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.