

GRUPPO PAIUOLO AD ACQUA 71 LT CON VALVOLA TERMOSTATICA



GRUPPO PAIUOLO AD ACQUA 71 LT CON VALVOLA TERMOSTATICA

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione Gruppo paiolo con doppia camera interna composto da coperchio, paiolo con doppia camera, fornacetta e bruciatore a gas. A richiesta sono disponibili anche le ruote da applicare al gruppo paiolo per movimentarlo all'interno del caseificio. E' disponibile nelle versioni come da tabella. La scelta del gruppo paiolo prevede una serie di accessori a parte che sono: - Vaso d'espansione: vaso in acciaio inox con galleggiante necessario per mantenere in automatico il livello dell'acqua all'interno del paiolo, in aggiunta si può applicare il circolatore d'acqua per una distribuzione dell'acqua calda costante all'interno del paiolo e un riscaldamento piu' veloce. - Palo per il vaso d'espansione: palo in acciaio inox per sostenere il vaso d'espansione ed eventuale agitatore. - Copri valvola gas: coperchio in acciaio inox per proteggere la valvola e la termopila da eventuali schizzi d'acqua e latte. - Applicazione scarico prodotto: rubinetto per lo scarico del prodotto ed acqua del lavaggio della pentola. - Applicazione protezione a pavimento: lamiera in acciaio inox posizionata nella parte inferiore del paiolo per proteggere il pavimento dal calore del bruciatore durante la lavorazione. - Tubo a T rompi tiraggio: tubo a T in acciaio inox da collegare al paiolo per il corretto tiraggio dei fumi. Il paiolo deve essere collegato ad una canna fumaria o comunque collegata verso l'esterno con un tubo in acciaio inox non compreso.