

Conçu spécialement pour la préparation des aliments bétail



Les avantages

- > Cuve inox.
- > Température réglable : 30° à 90°.
- > Débit important de 50 à 70 I/mn.
- > Liberté laissée à l'utilisateur pour le volume d'eau à chauffer.
- > Isolation par laine de roche pour une performance optimale.

Caractéristiques techniques

- > Brûleur gaz propane 37 mbar.
- > Sécurité totale par thermo coupe.
- > Automatisme par aquastat et vanne électro-magnétique.
- > Conduit évacuation obligatoire.
- > Programmation horaire.

Avec cet appareil, les coupures d'eau et d'électricité sont résolues par une marche manuelle.

Là où les besoins d'eau à 80° et plus sont nécessaires

s'impose.

Les modèles

Contenance (en litres)	300	500	800	1 000	1 200	1 500	2 000
Hauteur (en mm.)	1 250	1 350	1 350	1 350	1 350	1 600	1 600
Largeur (en mm.)	550	650	850	950	1 030	1 000	1 100
Profondeur (en mm.)	700	850	1 050	1 200	1 320	1 400	1 600

