

K7EBR10MA

SAUTESUSE ELECTRIQUE MANUELLE 50 LT.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles.

Chauffage obtenu par des éléments chauffants spéciaux à haut rendement activés par un thermostat et placés au fond du cuve.

Sécurité garantie par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Cuve de cuisson équipée d'un thermostat qui permet de régler la température entre 90°C et 300°C.

Capacité de la cuve de 50 litres.

Cuve de cuisson entièrement réalisée en acier inoxydable épais. Couvercle équilibré en acier inoxydable.

Système de levage manuel au moyen d'un volant relié à un engrenage à vis sans fin en acier inoxydable.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour un nettoyage facile. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
 Profondeur: 700 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 120 kg
 Volume: 0.99 m³
 Puissance électrique: 10.00 kW

