

# K7EMP05VV

SAUTEUSE MULTIFONCTION ELECTRIQUE 12 LT. + BAIE OUVERTE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Couvercle équilibré en acier inoxydable. Poignées en plastique thermdurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles.

Chauffage obtenu par des éléments chauffants rayonnants pour assurer une cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve de cuisson. Thermostat permettant de régler la température entre 100°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Cuve de cuisson de 12 lt. apte à contenir des récipients GN 1/1.

Fond de la cuve de cuisson épais en compound AISI 316 L avec un grand trou pour l'écoulement des aliments semi-liquides dans le récipient en acier inox placé dans la baie.

Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage.

Un conteneur en acier inoxydable GASTRONORM et un bouchon en téflon fournis en dotation.

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: 400 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 52 kg

Volume: 0.45 m<sup>3</sup>

Puissance électrique: 4.50 kW

