

# K7EMP05VV

SAUTEUSE MULTIFONCTION ELECTRIQUE 12 LT. + BAIE OUVERTE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Couvercle équilibré en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable 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

