

DE L'ARTISANAT À L'AGRO ALIMENTAIRE

RÉGULARITÉ DE CUISSON

VIDÉO



SCAN ME



- ▶ Fonctionnement tout électrique
- ▶ Avec régulation thermostatique

Ils vous permettront de réaliser : crème, flan, riz, sauce, roux, compote, confiture, nappage, pâte de fruits, caramel, fonte de couverture, ganache, toutes les sauces traiteur avec mélange des garnitures en fin de cycle.

Cuissons et réductions diverses : légumes (tomates, oignons, ...) et fruits (framboises, abricots, pommes, ...), polenta



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Vitesse variable par potentiomètre
- Moyen de chauffe thermo-plongeurs avec régulation thermostatique très précise
- Cuve en inox renforcée basculante par volant avec poignée
- Cuve TRIPLE PAROI
- Vanne de vidange avec vanne démontable sur le 140L
- Thermostat digital pour le contrôle régulation de température
- Minuterie avec buzzer pour arrêt de la chauffe



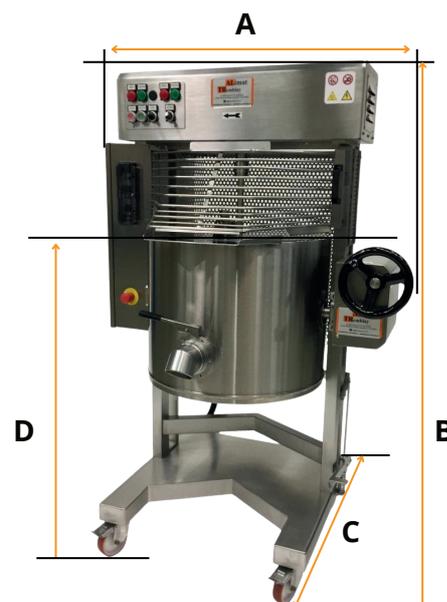
Palette en Inox



Palette en Inox avec racleurs téflon

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	60L	140L
Poids	130 kg	290 kg
Largeur (A)	1 070 mm	1 180 mm
Hauteur (B)	1 510 mm	1 950 mm
Profondeur (C)	900 mm	930 mm
Hauteur de cuve (D)	1 030 mm	1 300 mm
Hauteur vanne de vidange *	660 mm	700 mm
Puissance résistance	3 x 2,5 kW	3 x 4 kW
Puissance	8 kW	12,5 kW
minimum	30 tours/min	30 tours/min
maximum	70 tours/min	70 tours/min



* possibilité de rehausse du bâti pour augmenter la hauteur de vanne de vidange