

Marmites électriques double enveloppe

Modèles fixes sur 3 pieds

Modèles

☐ KEL 25

☐ KEL 40

☐ KEL 60

☐ KEL 80


Modèle KEL 40

Equipements de série

- Marmite double enveloppe sous vide d'air 2/3 de la cuve
- Cuve hémisphérique inox AISI 304
- Régulation électronique de la température dans la double enveloppe au degré près
- Système de basculement par vis sans fin et secteur cranté
- Double enveloppe avec vanne de sécurité tarée à 3,5 bars
- Liquide de la double enveloppe distillé, déminéralisé, anticorrosif, antigel
- Vanne de vidange tangentielle Ø 50 mm
- Manomètre de contrôle décentré à l'abri des chocs
- Couvercle articulé
- Robinet mélangeur EC/EF
- Jupe de protection thermique de série

Options et accessoires

- ☐ BS (3, 6 ou 12) : Paniers de cuisson perforés
- ☐ TBS : Support pour trois paniers
- ☐ LMF : Compteur d'eau
- ☐ KAK : Ustensiles de travail
- ☐ FD : Guide-jet
- ☐ PCK : Support bacs
- ☐ FS : Filtre passoire tamis inox
- ☐ Cuve inox de type AISI 316 pour la cuisson des produits trèsacides

Caractéristiques générales

Cuve garantie 3 ans. Fond hémisphérique évitant le tassement des produits et facilitant le nettoyage.

Double enveloppe sur les 2/3 de la cuve : évite la carbonisation des éclaboussures sur la partie supérieure de la cuve, toute surface de chauffe supérieure au niveau d'un produit à cuire provoque un "croustage" du produit.

Eau distillée enfermée à vie dans la double enveloppe.

Régulation électronique étanche et très précise (1°C près dans la double enveloppe) : idéal pour les mijotages. Pas besoin de purgeur de la double enveloppe.

Montée à ébullition ultra-rapide. Mijotage et ébullition puissante sur le même appareil.

Utilisation

Bain-marie : sauces, coulis, laitage, béchamel, béarnaise, roux, purée, légumes, potage...

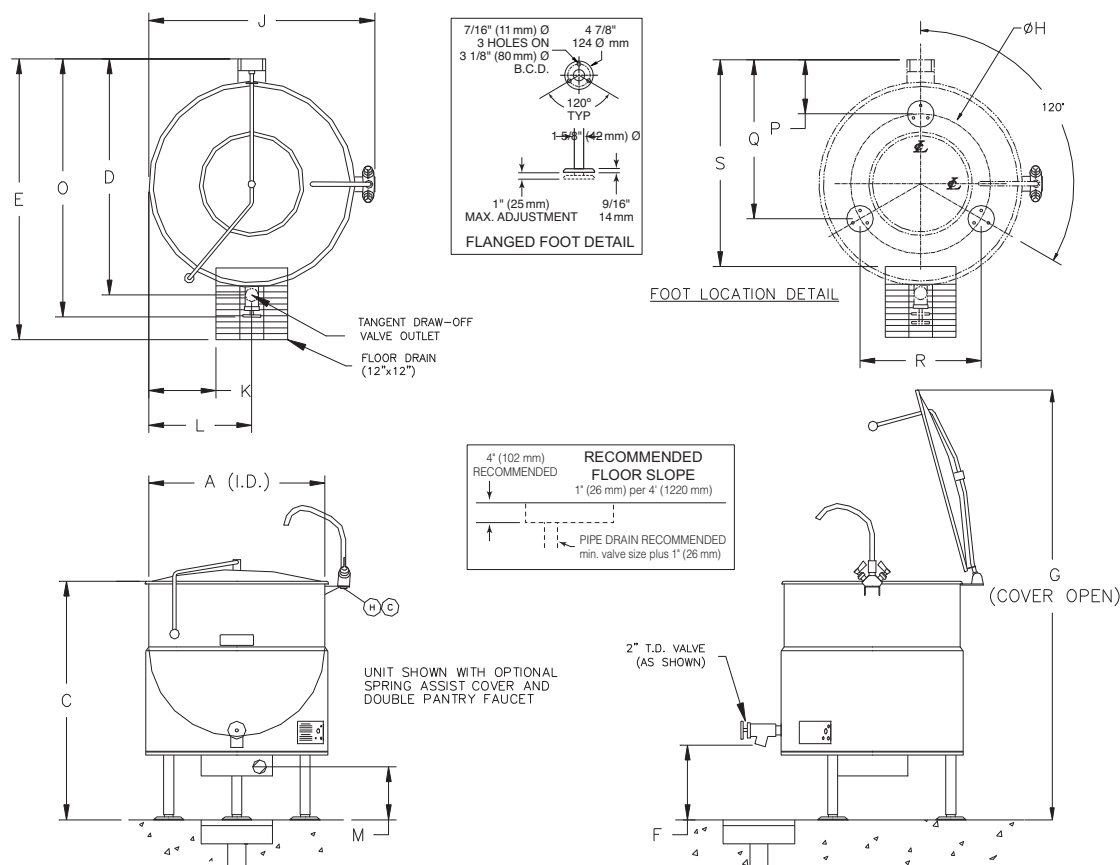
Chauffe directe : viande en sauce, ragoût, pot-au-feu, suage, sauté de dinde...

En règle générale, tous les produits liquides et semi-liquides sont plus faciles à travailler dans un récipient rond que rectangulaire.

• Certifié APAVE NFC 79500 - EN 288-3

Marmites électriques double enveloppe

Modèles fixes sur 3 pieds



Modèles	Gallons	Litres	A	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
KEL 25	25	100	534	934	556	864	353	1544	455	759	134	286	248	191	680	118	508	394	569
KEL 40	40	150	661	1016	740	1016	385	1766	582	782	197	350	280	223	864	118	553	505	728
KEL 60	60	225	750	1093	839	1118	372	1925	670	870	242	394	267	210	963	131	699	582	826
KEL 80	80	300	839	1105	931	1194	331	2020	759	959	286	439	229	172	1055	131	747	658	912

COTES EN MM

Caractéristiques techniques

Modèles	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité totale (litres)	Poids (kg)	Puissance (kW)
KEL 25	864 x 759 x 934/1544*	100	100	18,1
KEL 40	1016 x 782 x 1016/1766*	150	163	30,1
KEL 60	1118 x 870 x 1093/1925*	225	188	36,2
KEL 80	1194 x 959 x 1105/2020*	300	213	39,2

* Hauteur couvercle levé

Alimentations

Electrique : 230/400 V + N + T
Eau : Ø 15/21

Nota

Pour toutes les marmites sur pieds, les caniveaux ne doivent pas être positionnés dans l'axe de basculement de la marmite mais déportés sur la gauche, la vidange n'étant pas centrale.

La double enveloppe de nos marmites contient un liquide spécial. Il est interdit d'intervenir sans l'accord préalable du constructeur. La garantie peut être suspendue dans le cas contraire.