

La référence en matériel professionnel



### **Dessus**

Couvercle et contre couvercle inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann Cuve en acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10 Fond bimétal épaisseur 12 mm Angles largement arrondis

Large bec verseur Dimensions : 850x575x250 Capacité nominale : 100 l.

Puissance: 15 kW

Chauffage par châssis de résistances blindées inox lisses et

étanches (AISI309)

Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe Commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique

Basculement par vérin électrique Coupure de chauffe au basculement Régulation thermostatique digitale multicapteurs Doseur séquentiel digital Compteur volumétrique d'eau digital Minuterie digitale fin de cuisson + départ différé Douchette incorporée-alimentation EC/EF

**Options:** 

Sécurité fond de cuve 400°C

cadre amovible saut 50 (X295001) grille d'egouttage pour modele 50 (X295006) bec verseur deporte amovible jusqu'a 350mm (X295014)

#### **ARMEN MULTICUISSON 50 ELEC**

## **BASCULEMENT ELEC - ALIM EC/EF**

# **Caractéristiques**

Dimensions extérieures :1250 X 925 X 900 Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé

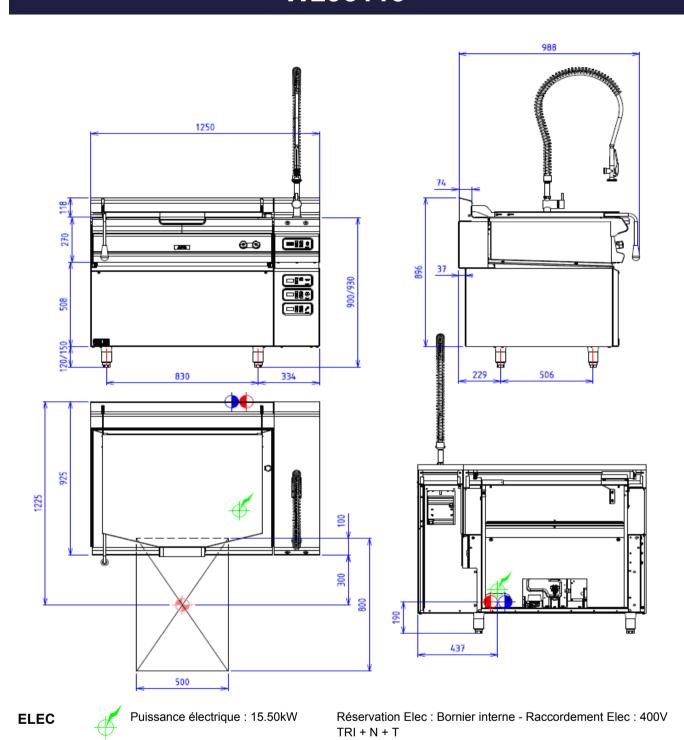
Epaisseur dessus 30/10

Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé Structure 20/10 en acier inoxydable

Piétement vérin composite de 150 réglable en hauteur

Bord avant tombé rayonné de 20

Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation



Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335\*

#### EAU/AIR

Raccord eau chaude :15/21 Flex. femelle
Raccord eau froide :15/21 Flex. femelle

