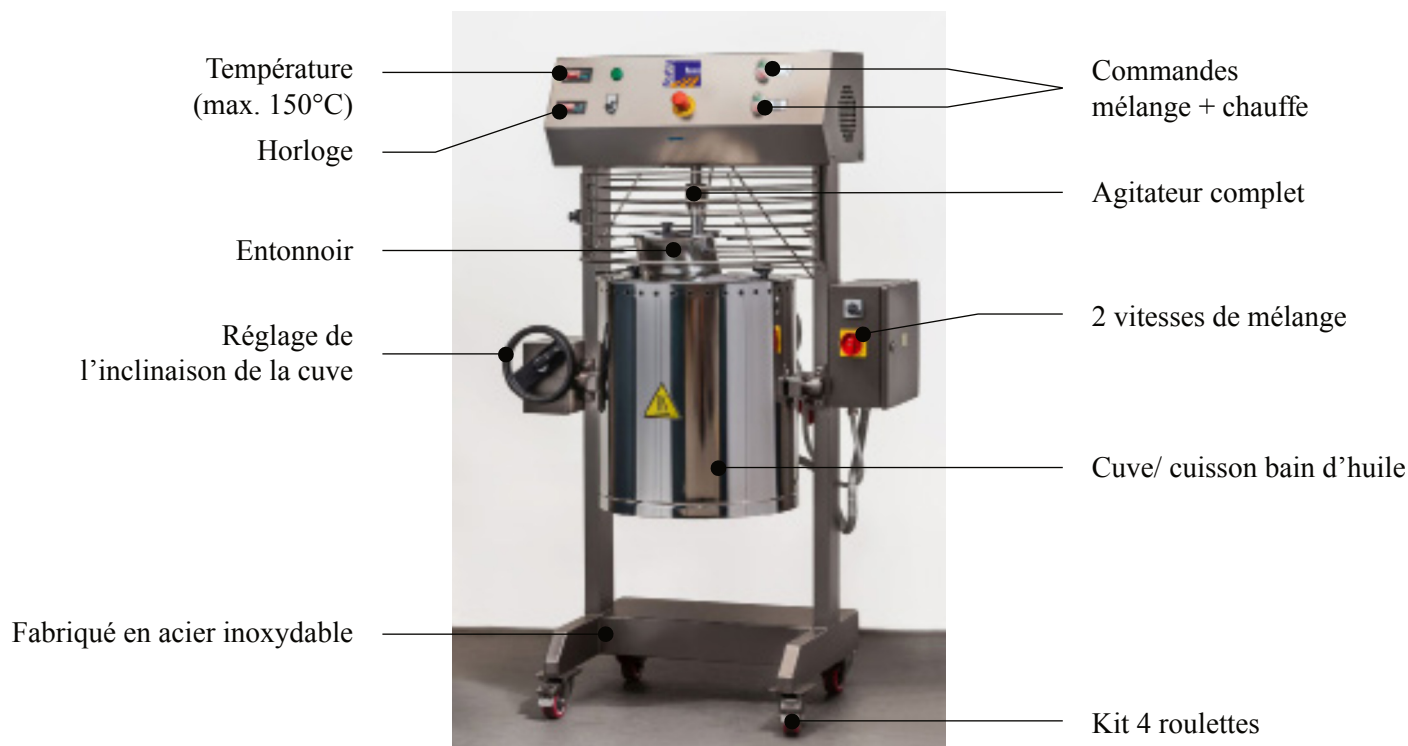


Présentation des cuiseurs multifonctions PASTRY MK

Cuisson au bain marie - Conçus pour des cuissons en grande quantité



Caractéristiques générales :

- Fabriqué en acier inoxydable
- 2 vitesses de travail
- Minuteur
- Travail en manuel ou automatique
- Zone de mélange protégée par une grille
- Outil inox avec racleurs en Téflon
- Température maximale jusqu'à 150 ° C
- Cuve basculante pour faciliter le déchargement et le nettoyage

MODÈLE	Capacité (L.)	Tension	L x P x H (mm)	Poids	Volume d'huile
MK 30	30 L.	Puissance chauffe: 4 kw Puissance moteur: 0.35 kw	940 x 730 x 1530	95 kg	+/- 12
MK 60	60 L.	Puissance chauffe: 6 kw Puissance moteur: 0.6 kw	940 x 780 x 1460	110 kg	+/- 16
MK 80	80 L.	Puissance chauffe: 9 kw Puissance moteur: 0.6 kw	940 x 780 x 1460	130 kg	+/- 20
MK 120	120 L.	Puissance chauffe: 15 kw Puissance moteur: 1.8 kw	1120 x 900 x 1910	240 kg	+/- 32
MK 200	200 L.	Puissance chauffe: 18 kw Puissance moteur: 3 kw	1300 x 1060 x 1980	350 kg	+/- 43
MK 300	300 L.	Puissance chauffe: 24kw Puissance moteur : 5.0 kw	1640 x 1340 x 2200	611 kg	+/- 67
MK 500	500 L	Puissance chauffe: 45kw Puissance moteur: 5.0 kw	1940 x 1560 x 2400	730 kg	+/- 67