

## SAUTEUSES BASCULANTES MULTIFONCTIONS

- **Appareil multifonctions pour le rôtissage, le mijotage et la cuisson** – également pour produits délicats tels que les produits laitiers p.ex.
- Chauffage ultra-rapide – seulement 4,5 minutes pour arriver à 230 °C température de travail (approuvé selon DIN 18857-1)
- Pleine puissance – 66 % plus de performance à consommation d'énergie réduite
- Commande intuitive – commande électronique **KCI** avec écran tactile comme standard
- Aucun attachement de viande, poisson et pareil – fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inoxydable (**fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF**)
- Écran tactile **KCI** protégé par une vitre en verre de sécurité de 4 mm d'épaisseur, intégré à fleur dans la surfac
- Efficacité énergétique très élevée – équipé de couvercle à double paroi, ressort de décharge et équilibré
- Pour le bref nettoyage intermédiaire – douchette enroutable
- Résultats de cuisson constamment parfaits dans toute la cuve – commande électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles e réglage continu de la puissance
- Fonction de cuisson avec mesurage de la température du produit et surveillance de la température dans le fond de la cuve, fonction de cuisson douce et choix de l'heure de démarrage incluses
- Confortable à vider – basculement par moteur commandé par touches sensibles
- C'est du propre – partie inférieure en version hygiénique H2 comme standard
- Espace pour bac GN sur le côté droit
- Alimentation d'eau super simple – sélection rapide de différentes volumes de remplissage avec de l'eau froide, chaude et mixte par écran tactile **KCI**. Arrêt automatique du remplissage.



	FEP 650	FEP 950
Dimensions, L x P x H en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids en kg	240	295
Puissance raccordée en kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	18,15	27,15
Cuve entièrement en acier inoxydable, fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF avec régulation 4 zones de la température, L x P x H en mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184
Contenance maximale en litres	69	109
Contenance utile en litres	53	83
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Couvercle à double paroi	●	●
Interface RS 485	●	●
Contacteur de sécurité	●	●
Relais sémi-conducteur SSR	●	●
Partie inférieure hygiénique H2	●	●



### VARIANTE TOP

#### VAR 808 Sonde de température à cœur pour cuisson à longue durée

- Sonde de température à cœur avec conduit de câble
- Couvercle avec joint circonférentiel vers la cuve
- Élément d'insertion pour réduire l'échappement de vapeur

○

○

○ = Option