

Marmites de table électriques simples ou doubles

Modèles

Modèles simples

- KET 3T
 KET 6T

- KET 12T
 KET 20T

Modèles doubles

- TKET 3T
 TKET 6T

- TKET 12T



Modèle KET 12T



Modèle KET 20T



Modèle TKET

Equipements de série

Marmites simples

- Marmites double enveloppe sur les 2/3 de la cuve - Fond hémisphérique - Construction inox AISI 304
- Contrôle de température très précis au degré près - Idéal pour les laitages ou autres produits à cuire à la température de frémissement.
- Régulation électronique de la température
Contrôle électronique du niveau d'eau
- Modèles basculants manuels par levier
- Très large bec verseur
- Manomètre décentré à l'abri des chocs
- Double enveloppe avec valve de sécurité tarée à 3,5 bars
- Connexion Tri 400 V + N + T
sauf KET 3T : mono 320 V
- Basculement auto-freiné - Blocage en toute position, cuve pleine : sécurité interdisant tout basculement intempestif
- Certifié APAVE NFC 79500 - EN 288-3

KET 20 T : marmite électrique à poser au sol

- Mêmes caractéristiques +
- Robinet mélangeur EC/EF avec col de cygne
 - Pieds ajustables de 150 mm

Marmites doubles

- Marmites jumelles montées sur une console centrale permettant un gain de place important
- Descriptif identique aux marmites simples

Options et accessoires

- Robinets mélangeurs EC/EF ou robinet eau froide.
- BS3-6-12 : Paniers perforés
- FS3-6-12-20 : Filtres inox
- MS6 ou MS12 : Jauge mesure de capacité
- Couvercle amovible
- Inox de type AISI 316 pour la cuisson des produits très acides

- Support avec tiroir de vidange (sauf KET 20 T)

Modèle	L x P x H
STD 28	710 x 620 x 450
STD 42	1070 x 620 x 450
STD 55	1400 x 620 x 450

- Roulettes : 2 fixes et 2 à frein



Support STD 28



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.

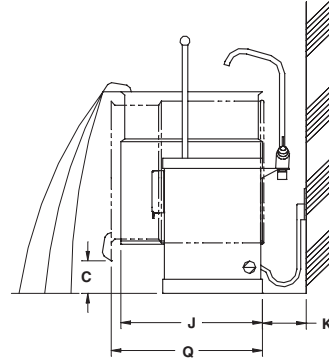
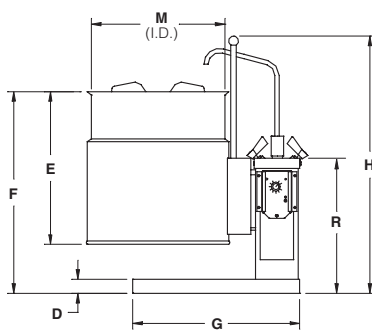
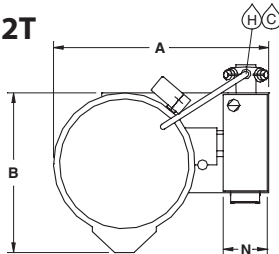
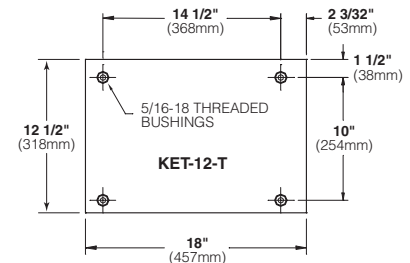
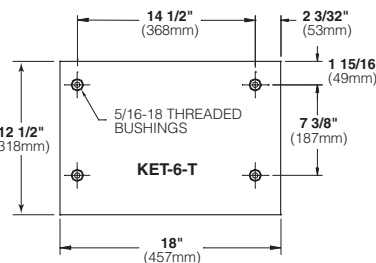
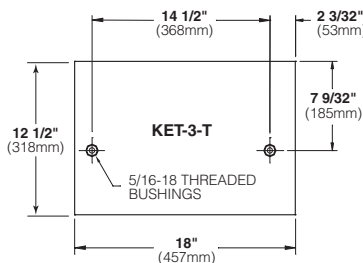
Utilisation

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

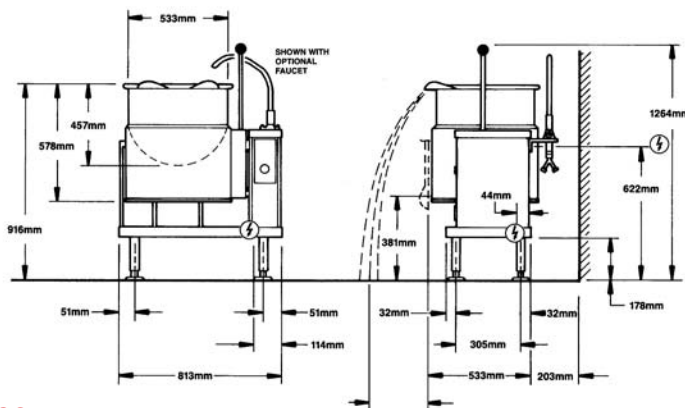
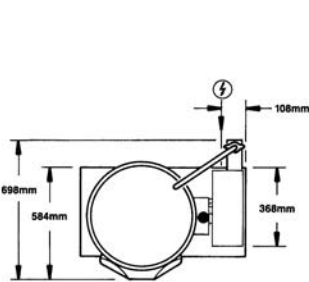
Chauffe directe : viande en sauce, ragoût, pot-au-feu, suage, sauté de dinde...

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

Marmites de table électriques simples ou doubles

KET 3-6-12T

COTES EN MM


Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	Q	R
KET 3T	514	337	152	38	368	508	457	733	327	nc	813	279	152	394	432
KET 6T	610	432	165	38	419	572	457	724	394	152	864	337	152	438	432
KET 12T	699	508	178	38	486	632	457	864	406	152	965	425	152	457	432

KET 20T

Caractéristiques techniques

Modèle	Dimensions (mm)	Capacité tot. (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Modèle	Dimensions (mm)	Capacité tot. (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)
KET 3T	514 x 337 x 508/733	11	5,4 - Mono	27	TKET 3T	875 x 355 x 510/730	2 x 11	10,9 - Mono	60
KET 6T	610 x 432 x 572/724	23	7,5 - Tri	54	TKET 6T	1124 x 425 x 580/30	2 x 23	15 - Tri	73
KET 12T	699 x 508 x 632/964	45	12,1 - Tri	82	TKET 12T	1285 x 495 x 615/800	2 x 45	24 - Tri	110
KET 20T	813 x 698 x 1264	80	13,6 - Tri	118					

Alimentations

Électrique : 230/400 V + N + T
 Eau : Ø 15/21 - Tube cuivre (EC/EF)

Nota

Toutes nos marmites doivent, à température ambiante, se trouver en-dessous de la pression atmosphérique, c'est-à-dire que l'aiguille du manomètre doit se trouver en zone verte.

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.