



Electric multi-purpose bratt pans

900

Brasiere multifunzione elettrica - Elektro-Multibräter
Sauteuses multifonctions électriques
Sartenes eléctricas multifuncionales



K9EMP05VV



The stainless steel tank is characterized by its AISI 316 L (compound steel) bottom and it presents a large drain hole, which enables to drain semiliquid food into the steel container placed within the cabinet.

Heating is achieved through radiating heating elements that ensure uniform cooking results on the whole tank bottom.

La vasca è in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 L (compound), è dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni, che consente di scaricare gli alimenti a consistenza semi liquida nella bacinella in acciaio allocata nel vano dell'apparecchiatura. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze irraggianti che garantiscono una uniformità di cottura su tutto il fondo della vasca.

La cuve en acier inoxydable avec un fond en AISI 316 L (compound), est équipée d'un orifice d'écoulement de grandes dimensions permettant d'éliminer les aliments semi liquides dans la cuvette en acier située dans la base de l'appareil.

La montée en température est obtenue grâce à des résistances radiantes qui garantissent une cuisson uniforme sur tout le fond du bac.

Das Becken aus rostfreiem Stahl verfügt über einen Boden aus Edelstahl AISI 316L (Compound) und ist mit einer großen Auslassöffnung versehen, die den Ablauf von halbflüssigen Nahrungsmitteln in die Stahlwanne ermöglicht, die im Gehäuse des Geräts untergebracht ist. Die Erhitzung erfolgt mittels strahlenförmig angeordneten Widerständen, die ein gleichmäßiges Garen auf der gesamten Fläche des Beckenbodens ermöglichen.

La cuba está fabricada en acero inoxidable con fondo AISI 316 L (compound) y cuenta con un orificio de desagüe de grandes dimensiones que permite descargar los alimentos de consistencia semilíquida en un recipiente de acero colocado en la base del aparato.

El calentamiento se consigue mediante resistencias radiantes que garantizan una uniformidad en la cocción por todo el fondo de la cuba.

Model						Description		
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9EMP05VV	a 900 b 450 h 850	88	0,60	-	-	-	6,5	Electric multi-purpose bratt pan 16.5 Lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 16,5 lt. su vano aperto Sautouse multifonctions électrique 16.5 Lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 16.5 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 16.5 Lt. + base abierta
 K9EMP05PP	a 900 b 450 h 850	92	0,60	-	-	-	6,5	Electric multi-purpose bratt pan 16.5 Lt. + cabinet with door Brasiera multifunzione elettrica 16,5 lt. su vano con porta Sautouse multifonctions électrique 16.5 Lt. + placard avec porte Elektro-Multibräter 16.5 Lt. + Unterschrank mit Tür Sartén eléctrica multifuncional 16.5 Lt. + base con puerta
 K9EMP10VV	a 900 b 900 h 850	110	1,08	-	-	-	14	Electric multi-purpose bratt pan 38 Lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 38 lt. + vano aperto Sautouse multifonctions électrique 38 Lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 38 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 38 Lt. + base abierta
 K9EMP10PP	a 900 b 900 h 850	118	1,08	-	-	-	14	Electric multi-purpose bratt pan 38 lt. + cabinet with doors Brasiera multifunzione elettrica 38 lt. + vano con porte Sautouse multifonctions électrique 38 Lt.+ placard avec portes Elektro-Multibräter 38 Lt. + Unterschrank mit Türen Sartén eléctrica multifuncional 38 lt. + base con puertas



A Teflon plug in the drain hole keeps food within the tank during cooking operations.

Un tappo in teflon sullo scarico consente di trattenere gli alimenti durante le operazioni di cottura.

Un bouchon en téflon sur l'évacuation permet de retenir les aliments pendant la cuisson.

Durch einen Teflon-Stopfen auf der Auslassöffnung wird ein Abfließen des Garguts während des Kochens vermieden.

Un tapón de teflón en el desagüe permite mantener los alimentos durante las operaciones de cocción.