PALUX

Die große Freiheit

K-Line

MARMITES RAPIDES BASCULANTES À VAPEUR BASSE PRESSION

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTi 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 ½")
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Chauffage par l'intermédiaire d'une arrivée directe de vapeur, surpression de 0,3 bar – 0,5 bar
- Échelle de niveau avec graduation tous les 5 litres
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Partie inférieure en version hygiénique H2
- Basculement par moteur

	FNK 060	FNK 100	FNK 150
Dimensions, L × P × H en mm	1000 × 850 × 900	1100 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Poids en kg	164	178	189
Puissance nominale en kW	20,0 bei 32 kg/h	29,0 bei 46 kg/h	35,0 bei 56 kg/h
Puissance raccordée en kW 230 V 1N 50/60 Hz	0,25	0,25	0,25
Contenance utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes (avec une surpression de 0,5 bar)	16	19	21,5
Marmite rapide selon DIN 18855	●	●	●
ACCESSOIRES STANDARD			
1 tamis d'évacuation	●	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inoxydable pour l'alimentation en eau potable	●	●	●
1 tuyau de sécurité avec renforcement en acier inoxydable pour raccordement de vapeur basse pression	●	●	●
VARIANTES TOP			
VAR 320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte) • Remplissage automatique de l'eau au litre près • Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI • Arrêt automatique du remplissage	○	○	○
VAR 808 Sonde de température à cœur • Cuire à point, au degré près • Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCIl • Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale	○	○	○
VARIANTE			
VAR 303 Séparateur de condensats intégré	○	○	○
ACCESSOIRES			
ZUB F47 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 60 l	○		
ZUB F48 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 100 l		○	
ZUB F49 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 150 l			○
ZUB 320 1 paire de crochets	○	○	○
ZUB 322 Anneau porteur pour paniers secteur	○		
ZUB 323 Anneau porteur pour paniers secteur		○	
ZUB 324 Anneau porteur pour paniers secteur			○
Paniers secteur avec perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)			
ZUB 382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm	○		
ZUB 384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm		○	
ZUB 389 1 panier secteur, diamètre 675 mm, séparé, hauteur 180 mm			○
Paniers secteur avec perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)			
ZUB 392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm	○		
ZUB 394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm		○	
ZUB 399 1 panier secteur, diamètre 675 mm, séparé, hauteur 180 mm			○

○ = Option (Prix sur demande)