

MIXEURS-PLONGEURS

Les mixeurs Kisag: puissants et robustes.

Nettoyage rapide et facile pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles et en gastronomie.

Grâce à leur très grande puissance et leur couteau multifonctions, leur utilisation est polyvalente.

Très maniables, ils présentent également de grands avantages sur le plan de l'hygiène:

- Tige, pied et couteau en acier inoxydable
- Montage très solide de la tige, du pied et du couteau d'une pièce totalement lisse: hygiène garantie
- La finition et les joints empêchent le dépôt de résidus alimentaires dans le tube du mixeur



MIXEURS-PLONGEURS



KSG-001 Mixeur-plongeur 50 cm

- Puissance: 550 W, 50Hz
- Longueur tube+pied: 50 cm
- 2 vitesses: 14.000 / 17.000 RPM
- Poids: 4 kg
- Capacité: jusqu'à 200 litres
- Fonctionne en continu jusqu'à 15 min.
- Support mural inclus
- Câble de 4 m



KSG-003 Mixeur-plongeur 40 cm

- Puissance: 550 W, 50Hz
- Longueur tube+pied: 40 cm
- 2 vitesses: 14.000 / 17.000 RPM
- Poids: 3,8 kg
- Capacité: jusqu'à 150 litres
- Fonctionne en continu jusqu'à 15 min.
- Support mural inclus
- Câble de 4 m



KSG-002 Mixeur-plongeur 20 cm

- Puissance: 250 W, 50Hz
- Longueur tube+pied: 20 cm
- 2 vitesses: 15.000 / 20.000 RPM
- Poids: 1,2 kg
- Capacité: jusqu'à 20 litres
- Fonctionne en continu jusqu'à 8 min.
- Avec disque fouet pour blancs d'œufs
- Support mural inclus
- Câble de 2 m



**APPAREILS PROFESSIONNELS
POUR LA CUISINE**

RÉCHAUDS À FONDUE

KSG-105 – Réchaud à fondue “Powerfire”



- Puissance: 2,2 kW – 150 g/h
- Poids: 2,9 kg
- Dimensions: ø 250 mm / H: 95 mm
- Durée de combustion à feu: grande flamme: ±75 min moyenne flamme: ±120 min

- Fabrication: base dépolie chromée + grille inox
- Application polyvalente: wok, raclette, crêpes, grill, fondue, ...
- Fourni avec une bonbonne à gaz Kigas de 400 ml
- Brûleur à gaz intégré avec flamme réglable et mécanisme d'allumage
- Facile à remplir avec KIGAS 400 ml ou 600 ml

KSG-100 – Réchaud à fondue “Longfire”



- Puissance: 1,4 kW – 70 g/h
- Poids: 1,72 kg
- Dimensions: ø 200 mm / H: 110 mm
- Durée de combustion à feu: grande flamme: ±75 min moyenne flamme: ±120 min
- Fabrication: grille et base en inox
- Application polyvalente: raclette, grill, fondue, ...

- Brûleur à gaz intégré avec flamme réglable
- Facile à remplir avec KIGAS 400 ml ou 600 ml

KSG-101 – Réchaud à fondue “Blackcast”



- Puissance: 1 kW – 70 g/h
- Poids: 1,9 kg
- Dimensions: ø 187 mm / H: 100 mm
- Durée de combustion à feu: grande flamme: ±45 min moyenne flamme: ±90 min
- Fabrication: fonte émaillée
- Application polyvalente: raclette, grill, fondue, ...

- Avec brûleur à gaz intégré avec flamme réglable (KSG-107)
- Facile à remplir avec KIGAS 400 ml ou 600 ml

ACCESSOIRES POUR RÉCHAUDS À FONDUE

KSG-107 – Brûleur à gaz avec flamme réglable



- Puissance: 1 kW – 70 g/h
- Poids: 0,36 kg
- Dimensions: ø 84 mm / H: 63 mm
- Durée de combustion: grande flamme: ±45 min moyenne flamme: ±90 min
- Fabrication: en inox
- Rechargeable avec KIGAS 400 ml ou 600 ml

Bonbonnes de gaz pour brûleurs à gaz:

- Inodore et non-toxique
- Le gaz restant dans le bec est réutilisable



KSG-110 - Petite bonbonne 100 ml

- Durée de combustion: 2,5 heures
- Pour brûleurs à gaz avec longue valve de remplissage
- Emballage: 10 pcs/boîte

KSG-109 - Bonbonne 400 ml (220 g)

- Durée de combustion: 10 heures
- Emballage: 12 pcs/boîte

KSG-106 - Bonbonne 600 ml (337,5 g)

- Durée de combustion: 16 heures
- Emballage: 16 pcs/boîte

KSG-108 – Allume-feu, blanc



- Longueur: 220 mm
- Flamme réglable
- Chargé - rechargeable avec KIGAS 100 ml, 400 ml ou 600 ml
- Emballage: par 6 pièces

KSG-113 – Allume-feu, noir



- Longueur: 220 mm
- Flamme réglable
- Chargé - rechargeable avec KIGAS 100 ml, 400 ml ou 600 ml
- Emballage: par 12 pièces

PLAQUES-GRILL ET CAQUELONS

- Convient pour réchauds à fondue Powerfire, Longfire et Blackcast
- Peut aussi être utilisée sur les gazinières

KSG-103 – Plaque-grill en fonte émaillée



- Dimensions: ø 250 mm / H: 19 mm

KSG-104 – Plaque-grill en fonte émaillée



- Equipée de 5 pieds
- Dimensions: ø 320 mm / H 36 mm
- Uniquement pour le “Powerfire”

KSG-102 – Caquelon en fonte émaillée (noir) pour fondue Bourguignonne



- Dimensions: ø 180 mm / H: 95 mm
- Contenance: 1,7 litre
- Sans couvercle

KSG-111 – Caquelon en inox avec couvercle pour fondue Bourguignonne



- Dimensions: ø 160 mm / H: 95 mm
- Contenance: 1,6 litre
- Fabrication: en inox
- Couvercle en inox inclus

KSG-118 – Fourchettes fondue en inox



- Jeu de 6 pièces
- Poignée noire

CHALUMEAU DE CUISINE

KSG-112 – Chalumeau de cuisine



- Servant à caraméliser les desserts
- Flamme ajustable
- Poignée ergonomique
- Volume de gaz: 9 g
- Chargé - rechargeable avec KIGAS
- Bouton spécial pour marche continue

ÉPLUCHEURS

KSG-200

Coffret composé de 24 éplucheurs



- Le coffret comprend 24 éplucheurs pour pelure 1 mm (12 noirs et 12 rouges, marqués d'une croix suisse)
- Prestations exceptionnelles pour usage professionnel - Lame inox
- Équipé d'une poignée en matière synthétique
- Résiste au lave-vaisselle
- Parfait pour vente au comptoir
- Dimensions coffret (lpxh): 242x232x300 mm

Modèles (toujours par emballage de 10 pcs)



KSG-201
pour légumes
et fruits avec
pelure dure



KSG-202
pour légumes
et fruits avec
pelure tendre



KSG-203
Éplucheur
d'asperges



KSG-204
Râpe à julienne

- Lame en inox pour pelure 1 mm
- Convient pour pommes de terre, pommes, betteraves, ...
- Noir

- Lame dentelée en inox pour pelure 1,5 mm
- Convient pour éplucher des tomates, kiwis, ...
- Rouge

- Lame en inox pour pelure 1,5 mm
- Convient pour les asperges
- Vert

- Lame en inox pour julienne
- Convient pour julienne
- Blanc