

Produktmerkmale

Würstchenwärmer mit Auslass GN 1/2		
Modell	SAP -Code	00005200
WEV 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter



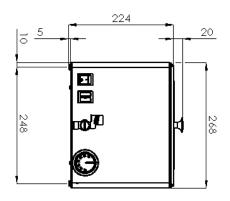
- Material: Edelstahl
- Indikatoren: Betrieb und Heizen
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Anzahl der GN / en: 2
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/2
- GN -Gerätetiefe: 150
- Heizort: unter dem Wannenboden
- Falsch unten: Ja
- Standardausrüstung für das Gerät: Klappdeckel

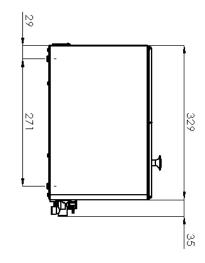
SAP -Code	00005200	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	30
Netzbreite [MM]	269	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	90
Nettentiefe [MM]	364	Anzahl der GN / en	2
Nettohöhe [MM]	244	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/2
Nettogewicht / kg]	6.00	GN -Gerätetiefe	150
Power Electric [KW]	1.000	Abfluss	Ja
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

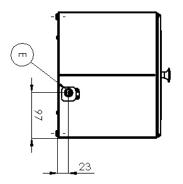


Technische Zeichnung

Würstchenwärmer mit Auslass GN 1/2		
Modell	SAP -Code	00005200
WEV 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter









Produkt Vorteile

Würstchenwärmer mit Auslass GN 1/2		
Modell	SAP -Code	00005200
WEV 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter

Nationärin

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

 Absolut Edelstahl und nichtmagnetisches Design widerstehen noch schwächere Säuren, die die Hygienestandards (HACCP) leichter zu füllen; Einfache Wartung und Reinigung

GN -Kapazität 1/2150

grosse Kapazität

Möglichkeit, eine große Menge an Würstchen gleichzeitig zu heizen

Abfließen Sie mit Sicherheitssicherung ab.

Möglichkeit, das Bad abzulassen, ohne dass das Gerät eine komplexe Handhabung des Geräts benötigt

 Leichtes Wasser aus der Badewanne mit einem Abflusshahn

Heizelemente außerhalb der Badewanne

Heizung unter dem Boden der Badewanne

 Die Leiche ist unter dem Tag der Badewanne versteckt und kann nicht versehentlich beschädigt oder die Verletzung des Bedieners oder das Verbrennen der Nahrung

Warnlicht

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

 Sofort erkennt der Bediener in dem Zustand, in dem das Gerät ein/aus ist

Abnehmbar / doppelt unten

Ermöglicht Heizungswurst in Dampf

- Es gibt kein Auslaugen des Rohstoffs ins Wasser
- Der Rohstoff knackt beim Kochen im Wasser nicht
- Ich muss nicht so viel Wasser erhitzen
- Das Essen behält mehr Geschmack bei

Kippdeckel

Der Deckel bleibt im Gerät Öffne nur den Teil, in dem ich manipuliere

- geringfügiger Wärmeverlust
- Ich brauche keinen Platz, um den Deckel zu speichern
- Sicherere Manipulation



technische Parameter

Würstchenwärmer mit Auslass G	N 1/2	
Modell	SAP -Code	00005200
WEV 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter
1. SAP -Code: 00005200		14. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 269		15. Standardausrüstung für das Gerät: Klappdeckel
3. Nettentiefe [MM]: 364		16. Anzahl der GN / en:
4. Nettohöhe [MM]: 244		17. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/2
5. Nettogewicht / kg]: 6.00		18. GN -Gerätetiefe: 150
6. Bruttobreite [MM]: 310		19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
7. Grobtiefe [MM]: 450		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
8. Bruttohöhe [MM]: 330		21. Schutz der Kontrollen:
9. Bruttogewicht [kg]: 6.98		22. Abfluss: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Indikatoren: Betrieb und Heizen
11. Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät		24. Heizort: unter dem Wannenboden
12. Material: Edelstahl		25. Falsch unten: Ja
13. Power Electric [KW]:		26. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

1.000