

Caractéristiques du produit

Chauffe charcuterie double avec robinet de vidange 2x GN 1/2			
Modèle	Code SAP	00005199	
WEV 11	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses	



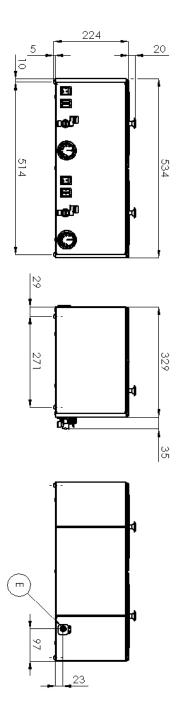
- Matériel: Inox
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
- Température minimale de l'appareil [° C]: 30
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Nombre de GN / EN: 2
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/2
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 150
- Emplacement du chauffage: Sous la cuve
- Faux fond: Oui
- Équipement standard pour l'appareil: Couvercles à charnières

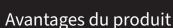
Code SAP	00005199	Température minimale de l'appareil [° C]	30
Largeur nette [mm]	534	Température maximale de l'appareil [° C]	90
Profondeur nette [mm]	364	Nombre de GN / EN	2
Hauteur nette [mm]	244	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/2
Poids net [kg]	11.42	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	150
Puissance électrique [kW]	2.000	Vidange	Oui
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		



Dessin technique

Chauffe charcuterie double avec robinet de vidange 2x GN 1/2		
Modèle	Code SAP	00005199
WEV 11	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses







Chauffe charcuterie double avec robinet de vidange 2x GN 1/2

Modèle	Code SAP	00005199
WEV 11	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses

Conception entièrement en acier inoxydable

Seul l'acier inoxydable destiné au contact avec les aliments est utilisé

 La conception entièrement antirouille et non magnétique résiste même aux acides les plus faibles, facilite le respect des normes d'hygiène (HACCP); Facile d'entretien et de nettoyage

Capacité GN 2x1/215

Très haute capacité

 Possibilité de chauffer un grand nombre de saucisses à la fois

Robinet de vidange avec fusible de sécurité
Possibilité de vider la cuve sans manipulation

compliquée de l'appareil

 Évacuation facile de l'eau de la baignoire par le robinet de vidange

Éléments chauffants à l'extérieur de la baignoire

Élément chauffant sous le fond de la cuve

 Élément chauffant est caché sous le fond de la cuve et ne peut pas être accidentellement endommagé.
 L'opérateur peut être blessé, ou les aliments peuvent être brûlés.

Voyant de fonctionnement du chauffage

L'état de l'appareil visible visible à l'oeil nu

 Immédiatement, l'opérateur sait dans quel état l'appareil est: allumé/éteint, chauffé/non chauffé

Amovible / double fond

Permet de cuire les saucisses à la vapeur

- Il n'y a pas de lixiviation de la matière première dans l'eau
- La matière première ne se fissure pas lorsqu'elle est cuite dans l'eau
- Pas besoin de chauffer autant d'eau
- Le plat conservera plus de sa saveur

Couvercle à charnière fendue

Le couvercle reste sur l'appareil Ouverture seulement de la partie manipulée

- Moins de déperdition de chaleur
- Pas besoin d'un espace pour ranger le couvercle
- Manipulation plus sûre



Paramètres techniques

Chauffe charcuterie double avec r	obinet de vidange 2x (GN 1/2
Modèle	Code SAP	00005199
WEV 11	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses
1. Code SAP: 00005199		14. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Largeur nette [mm]: 534		15. Équipement standard pour l'appareil: Couvercles à charnières
3. Profondeur nette [mm]: 364		16. Nombre de GN / EN:
4. Hauteur nette [mm]: 244		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/2
5. Poids net [kg]: 11.42		18. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 450		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
7. Profondeur brute [mm]: 575		20. Température maximale de l'appareil [° C]: 90
8. Hauteur brute [mm]: 330		21. Indice de protection d'enveloppe:
9. Poids brut [kg]: 13.50		22. Vidange: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		24. Emplacement du chauffage: Sous la cuve
12. Matériel:		25. Faux fond: Oui
13. Puissance électrique [kW]:		26. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

2.000