

Caractéristiques du produit

Chauffe charcuterie GN 1/2		
Modèle	Code SAP	00005198
WE 12	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses



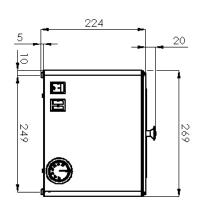
- Matériel: Inox
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
- Température minimale de l'appareil [° C]: 30
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Nombre de GN / EN: 1
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/2
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 150
- Emplacement du chauffage: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

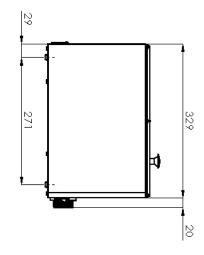
Code SAP	00005198	Température minimale de l'appareil [° C]	30
Largeur nette [mm]	269	Température maximale de l'appareil [° C]	90
Profondeur nette [mm]	329	Nombre de GN / EN	1
Hauteur nette [mm]	244	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/2
Poids net [kg]	6.00	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	150
Puissance électrique [kW]	1.000	Vidange	Non
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

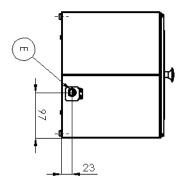


Dessin technique

Chauffe charcuterie GN 1/2		
Modèle	Code SAP	00005198
WE 12	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses











Chauffe charcuterie GN 1/2		
Modèle	Code SAP	00005198
WE 12	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 1/215

Grande capacité

 Possibilité de chauffer un grand nombre de saucisses à la fois

Éléments chauffants à l'extérieur de la baignoire

Élément chauffant sous le fond de la cuve Élément chauffant n'est pas en contact avec l'aliment chauffé

- lément 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.
- N'obstrue pas l'élément chauffant
- Nettoyage facile de la cuve

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 Seule la partie manipulée est ouverte

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



Paramètres techniques

Chauffe charcuterie GN 1/2		
Modèle	Code SAP	00005198
WE 12	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses
1. Code SAP: 00005198		14. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Largeur nette [mm]: 269		15. Équipement standard pour l'appareil: Couvercles à charnières
3. Profondeur nette [mm]: 329		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]: 6.00		18. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 310		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
7. Profondeur brute [mm]: 450		20. Température maximale de l'appareil [° C]: 90
8. Hauteur brute [mm]: 330		21. Indice de protection d'enveloppe:
9. Poids brut [kg]: 6.85		22. Vidange: Non
0. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		24. Emplacement du chauffage: Sous la cuve
12. Matériel: Inox		25. Faux fond: Oui
13. Puissance électrique [kW]:		26. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

1.000