

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Würstchenwärmer GN 1/2

Modell	SAP -Code	00005198
WE 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: 1
- 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	00005198	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	30
Netzbreite [MM]	269	Maximale Gerätetemperatur [° C]	90
Nettentiefe [MM]	329	Anzahl der GN / en	1
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	Nein
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

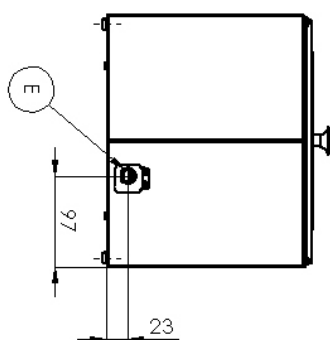
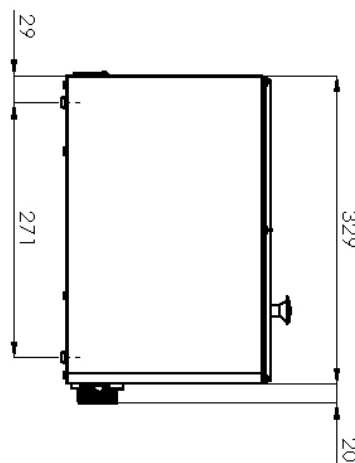
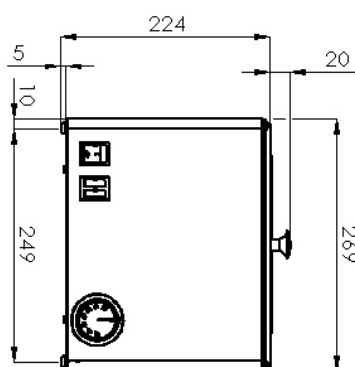
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Würstchenwärmer GN 1/2

Modell	SAP -Code	00005198
WE 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter



Würstchenwärmer GN 1/2

Modell	SAP -Code	00005198
WE 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter

1

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

2

GN -Kapazität 1/2150

grosse Kapazität

- Möglichkeit, eine große Menge an Würstchen gleichzeitig zu heizen

3

Heizelemente außerhalb der Badewanne

Heizung unter dem Boden der Badewanne löschen
Der Körper steht nicht mit den beheizten Lebensmitteln in Kontakt

- Die Leiche ist unter dem Tag der Badewanne versteckt und kann nicht versehentlich beschädigt oder die Verletzung des Bedieners oder das Verbrennen der Nahrung
- Das Heizelement ist nicht verstopft
- Leichter zu reinigen, die Badewanne zu reinigen

4

Warnlicht

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

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

5

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

6

Kippdeckel

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

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

Würstchenwärmer GN 1/2

Modell	SAP -Code	00005198
WE 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Wärmer und Wurstbräter

1. SAP -Code:

00005198

2. Netzbreite [MM]:

269

3. Nettentiefe [MM]:

329

4. Nettohöhe [MM]:

244

5. Nettogewicht / kg]:

6.00

6. Bruttobreite [MM]:

310

7. Grobtiefe [MM]:

450

8. Bruttohöhe [MM]:

330

9. Bruttogewicht [kg]:

6.85

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Material:

Edelstahl

13. Power Electric [KW]:

1.000

14. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Standardausrüstung für das Gerät:

Klappdeckel

16. Anzahl der GN / en:

1

17. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/2

18. GN -Gerätetiefe:

150

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

21. Schutz der Kontrollen:

IPX4

22. Abfluss:

Nein

23. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

24. Heizort:

unter dem Wannenboden

25. Falsch unten:

Ja

26. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5