Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Würstchenwärmer GN 1/2 230 V / 1N		
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

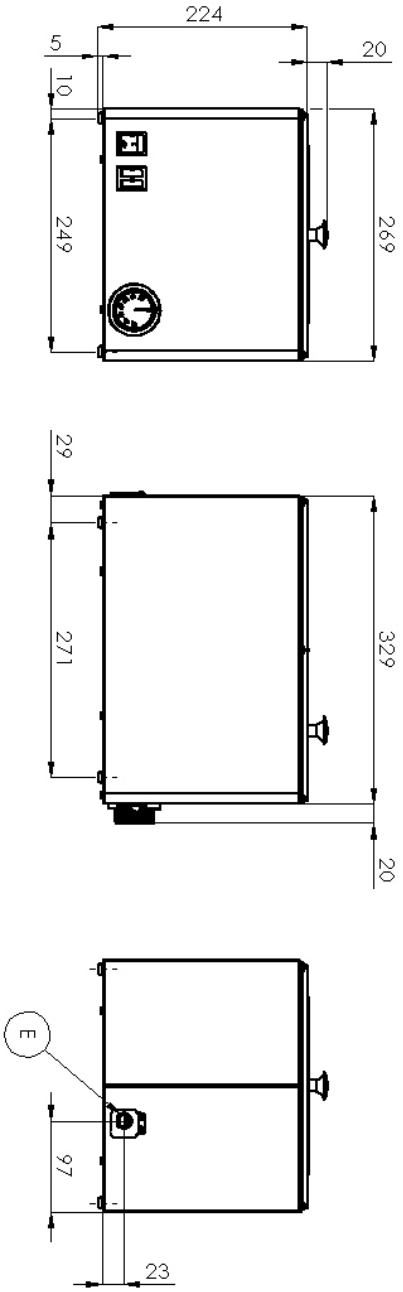
SAP -Code	00005198	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	30
Netzbreite [MM]	269	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	90
Nettentiefe [MM]	329	**Anzahl der GN / en**	1
Nettohöhe [MM]	244	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/2
Nettogewicht / kg]	6.00	**GN -Gerätetiefe**	150
Power Electric [KW]	1.000	**Abfluss**	Nein
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Würstchenwärmer GN 1/2 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00005198
WE 12	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Wärmer und Wurstbräter



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Würstchenwärmer GN 1/2 230 V / 1N		
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 manipuliere

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Würstchenwärmer GN 1/2 230 V / 1N		
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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062