Technisches Datenblatt

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

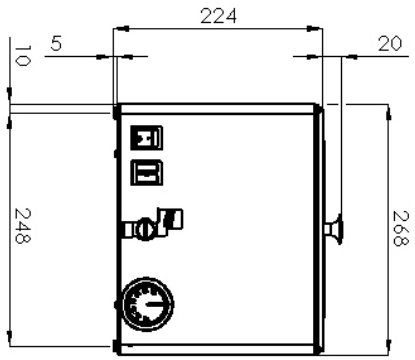
SAP -Code	00005200	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	30
Netzbreite [MM]	269	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	90
Nettentiefe [MM]	364	**Anzahl der GN / en**	2
Nettohöhe [MM]	244	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/2
Nettogewicht / kg]	6.00	**GN -Gerätetiefe**	150
Power Electric [KW]	1.000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

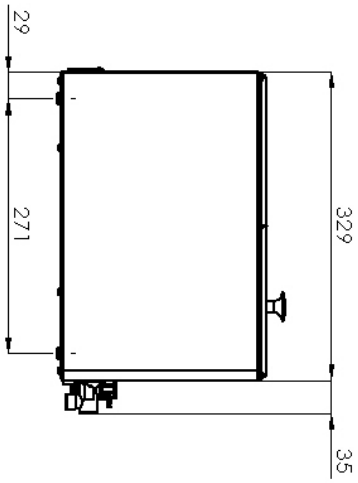
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

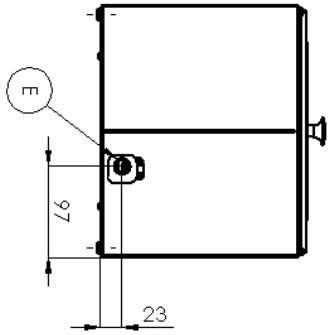
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

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







tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

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

1 **Nationärin**
Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

2 **GN -Kapazität 1/2150**
grosse Kapazität

3 **Abfließen Sie mit Sicherheitssicherung ab.**
Möglichkeit, das Bad abzulassen, ohne dass das Gerät eine komplexe Handhabung des Geräts benötigt

4 **Heizelemente außerhalb der Badewanne**
Heizung unter dem Boden der Badewanne

5 **Warnlicht**
Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

6 **Abnehmbar / doppelt unten**
Ermöglicht Heizungswurst in Dampf

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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

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

1. **SAP -Code:**
   00005200
2. **Netzbreite [MM]:**
   269
3. **Nettentiefe [MM]:**
   364
4. **Nettohöhe [MM]:**
   244
5. **Nettogewicht / kg]:**
   6.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   310
7. **Grobtiefe [MM]:**
   450
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   330
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   6.98
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:**
    2
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:**
    Ja
23. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
24. **Heizort:**
    unter dem Wannenboden
25. **Falsch unten:**
    Ja
26. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    0,5

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com