Fiche technique

Caractéristiques du produit

Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005200
WEV 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: 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

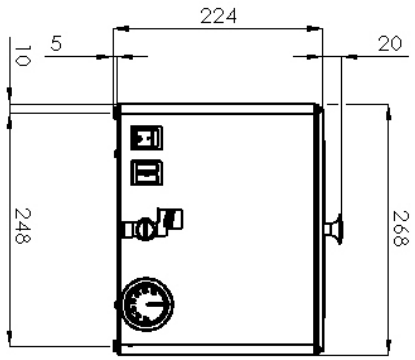
Code SAP	00005200	**Température minimale de l'appareil [° C]**	30
Largeur nette [mm]	269	**Température maximale de l'appareil [° C]**	90
Profondeur nette [mm]	364	**Nombre de GN / EN**	2
Hauteur nette [mm]	244	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/2
Poids net [kg]	6.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	150
Puissance électrique [kW]	1.000	**Vidange**	Oui
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

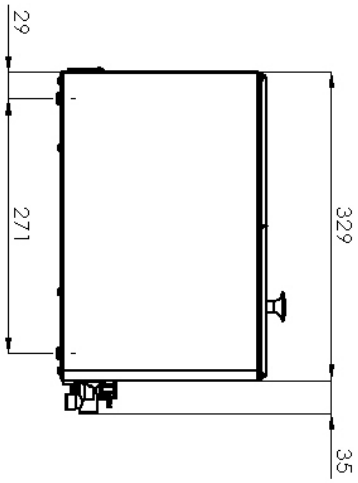
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

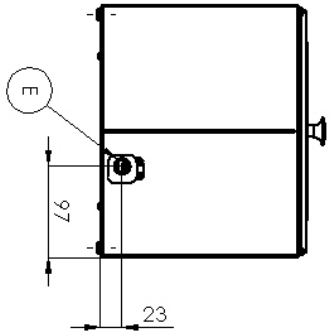
Fiche technique

Dessin technique

Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005200
WEV 12	**Groupe d'articles**	Chauffe-saucisses







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

Fiche technique

Avantages du produit

Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005200
WEV 12	**Groupe d'articles**	Chauffe-saucisses

1

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

2

Capacité GN 1/215

Grande capacité

- Possibilité de chauffer un grand nombre de saucisses à la fois

3

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

4

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.

5

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

6

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

7

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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00005200
WEV 12	**Groupe d'articles**	Chauffe-saucisses

1. **Code SAP:**
   00005200
2. **Largeur nette [mm]:**
   269
3. **Profondeur nette [mm]:**
   364
4. **Hauteur nette [mm]:**
   244
5. **Poids net [kg]:**
   6.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   310
7. **Profondeur brute [mm]:**
   450
8. **Hauteur brute [mm]:**
   330
9. **Poids brut [kg]:**
   6.98
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Matériel:**
    Inox
13. **Puissance électrique [kW]:**
    1.000
14. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
15. **Équipement standard pour l'appareil:**
    Couvercles à charnières
16. **Nombre de GN / EN:**
    2
17. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/2
18. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    150
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
21. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
22. **Vidange:**
    Oui
23. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
24. **Emplacement du chauffage:**
    Sous la cuve
25. **Faux fond:**
    Oui
26. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5

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