# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

| Würstchenwärmer mit Auslass GN 1/2 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **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 | | |

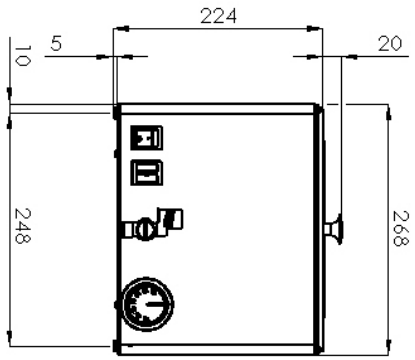


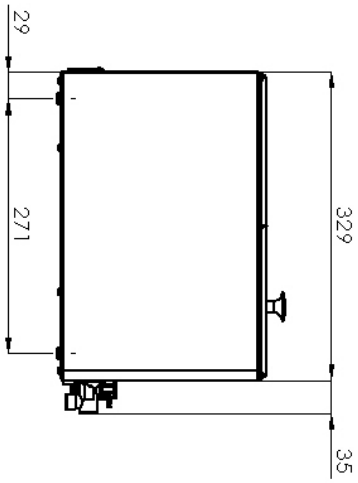
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

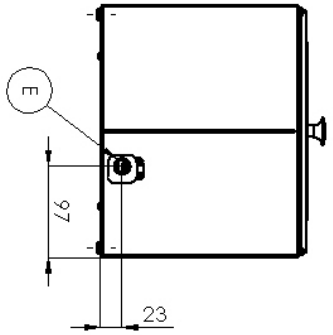
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

| Würstchenwärmer mit Auslass GN 1/2 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modell** | **SAP -Code** | 00005200 |
| WEV 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 mit Auslass GN 1/2 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modell** | **SAP -Code** | 00005200 |
| WEV 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**

### Abfließen Sie mit Sicherheitssicherung ab.

Möglichkeit, das Bad abzulassen, ohne dass das Gerät eine komplexe Handhabung des Geräts benötigt

- Leichtes Wasser aus der Badewanne mit einem Abflusshahn

**4**

### Heizelemente außerhalb der Badewanne

Heizung unter dem Boden der Badewanne

- Die Leiche ist unter dem Tag der Badewanne versteckt und kann nicht versehentlich beschädigt oder die Verletzung des Bedieners oder das Verbrennen der Nahrung

**5**

### Warnlicht

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

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

**6**

### 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

**7**

### 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 mit Auslass GN 1/2 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **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



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