

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe charcuterie GN 1/2

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005198
WE 12	<b>Groupe d'articles</b>	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: 1
- Taille de l'appareil - GN / EN: GN 1/2
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 150
- Emplacement du chauffage: Sous la cuve
- Faux fond: Oui
- Équipement standard pour l'appareil: Couverts à charnières

<b>Code SAP</b>	00005198	<b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>	30
<b>Largeur nette [mm]</b>	269	<b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>	90
<b>Profondeur nette [mm]</b>	329	<b>Nombre de GN / EN</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	244	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 1/2
<b>Poids net [kg]</b>	6.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	150
<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.000	<b>Vidange</b>	Non
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

# Fiche technique

Dessin technique



Chauffe charcuterie GN 1/2

Modèle

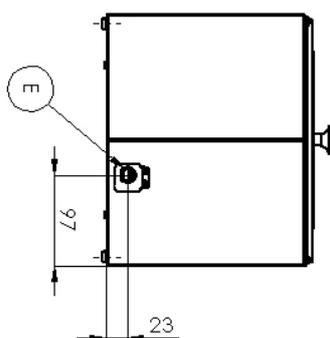
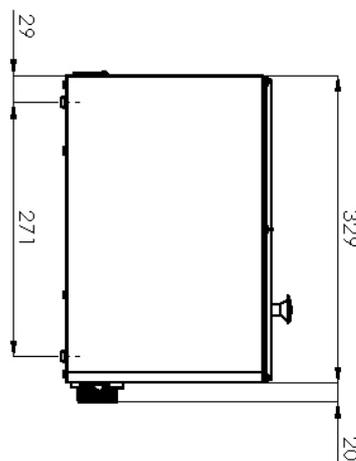
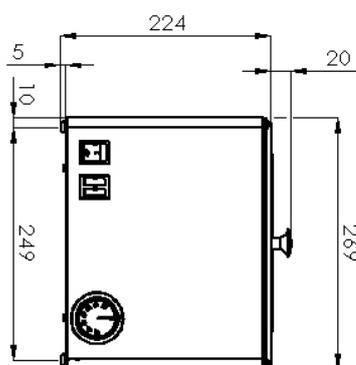
Code SAP

00005198

WE 12

Groupe d'articles

Chauffe-saucisses



### Chauffe charcuterie GN 1/2

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005198
WE 12	<b>Groupe d'articles</b>	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

#### Éléments chauffants à l'extérieur de la baignoire

Élément chauffant sous le fond de la cuve  
Élément chauffant n'est pas en contact avec l'aliment chauffé

- 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.
- N'obstrue pas l'élément chauffant
- Nettoyage facile de la cuve

# 4

#### Voyant de fonctionnement du chauffage

L'état de l'appareil visible à l'oeil nu

- Immédiatement, l'opérateur sait dans quel état l'appareil est allumé/éteint, chauffé/non chauffé

# 5

#### 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

# 6

#### Couvercle à charnière fendue

Le couvercle reste sur l'appareil  
Seule la partie manipulée est ouverte

- Moins de déperdition de chaleur
- Pas besoin d'un espace pour ranger le couvercle
- Manipulation plus sûre

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Chauffe charcuterie GN 1/2

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005198
WE 12	<b>Groupe d'articles</b>	Chauffe-saucisses

**1. Code SAP:**

00005198

**2. Largeur nette [mm]:**

269

**3. Profondeur nette [mm]:**

329

**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]:**

6.85

**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:**

1

**17. Taille de l'appareil - GN / EN:**

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:**

Non

**23. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**24. Emplacement du chauffage:**

Sous la cuve

**25. Faux fond:**

Oui