

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Hot dog 3 plots avec panier et manchon en verre

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001450
HD 03 N	<b>Groupe d'articles</b>	Chauffe-saucisses



- Matériel: Aluminium
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
- Température maximale de l'appareil [° C]: 100
- Faux fond: Oui
- Équipement standard pour l'appareil: Cloison de séparation

<b>Code SAP</b>	00001450	<b>Poids net [kg]</b>	9.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	485	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.100
<b>Profondeur nette [mm]</b>	315	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	353	<b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>	100

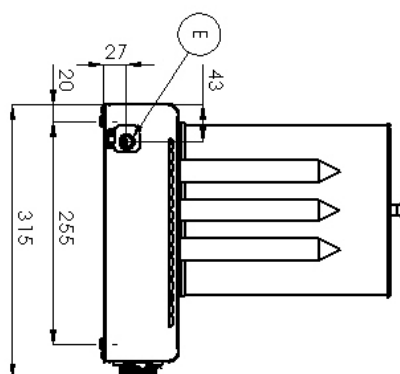
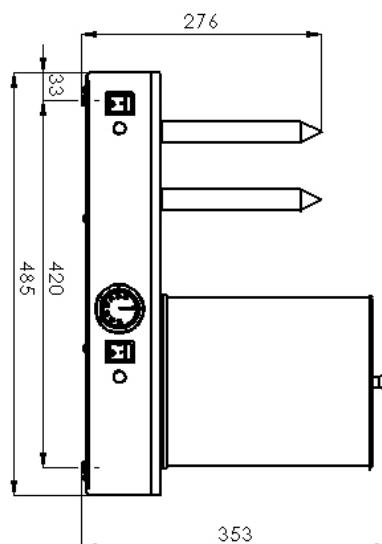
# Fiche technique

Dessin technique



## Hot dog 3 plots avec panier et manchon en verre

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001450
HD 03 N	<b>Groupe d'articles</b>	Chauffe-saucisses



### Hot dog 3 plots avec panier et manchon en verre

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001450
HD 03 N	<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

#### Voyant de fonctionnement et de 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

# 3

#### Plots chauffants en aluminium brossé

Surface conductrice de chaleur antiadhésive

- Chauffe rapide trnu a nepotrhané pečivo

# 4

#### Contrôle séparé pour chaque unité

Je peux contrôler les deux parties du hot-dog indépendamment l'une de l'autre

- Meilleure contrôlabilité et économies d'énergie.

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Hot dog 3 plots avec panier et manchon en verre

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00001450
HD 03 N	<b>Groupe d'articles</b>	Chauffe-saucisses

**1. Code SAP:**

00001450

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

485

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

315

**4. Hauteur nette [mm]:**

353

**5. Poids net [kg]:**

9.00

**6. Largeur brute [mm]:**

340

**7. Profondeur brute [mm]:**

530

**8. Hauteur brute [mm]:**

350

**9. Poids brut [kg]:**

10.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**12. Matériel:**

Aluminium

**13. Puissance électrique [kW]:**

1.100

**14. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**15. Équipement standard pour l'appareil:**

Cloison de séparation

**16. Température maximale de l'appareil [° C]:**

100

**17. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**18. Système d'économie d'énergie:**

Mode d'économie d'énergie

**19. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**20. Faux fond:**

Oui