

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Chauffe saucisses 8 rouleaux

Modèle	Code SAP	00000407
CW 8	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses

- Matériel: Inox
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
- Température minimale de l'appareil [° C]: 80
- Température maximale de l'appareil [° C]: 300
- Nombre de positions des pièces internes de l'appareil: 8
- Longueur des tubes [mm]: 320

Code SAP	00000407	Puissance électrique [kW]	1.800
Largeur nette [mm]	460	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	350	Nombre de positions des pièces internes de l'appareil	8
Hauteur nette [mm]	200	Température minimale de l'appareil [° C]	80
Poids net [kg]	11.00	Température maximale de l'appareil [° C]	300

Chauffe saucisses 8 rouleaux

Modèle	Code SAP	00000407
CW 8	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

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

Interrupteur d'alimentation réglable

Rotation du rouleau réglable

- Rôtissage idéal des saucisses selon les souhaits du client

4

Réchauffeurs encapsulés à l'intérieur du rouleau

Rouleaux antiadhésifs

Chauffage uniforme du rouleau

- Meilleure qualité de production des saucisses

Fiche technique

Paramètres techniques



Chauffe saucisses 8 rouleaux

Modèle	Code SAP	00000407
CW 8	Groupe d'articles	Chauffe-saucisses

1. Code SAP:

00000407

2. Largeur nette [mm]:

460

3. Profondeur nette [mm]:

350

4. Hauteur nette [mm]:

200

5. Poids net [kg]:

11.00

6. Largeur brute [mm]:

400

7. Profondeur brute [mm]:

510

8. Hauteur brute [mm]:

250

9. Poids brut [kg]:

12.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Matériel:

Inox

13. Puissance électrique [kW]:

1.800

14. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Température minimale de l'appareil [° C]:

80

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

300

17. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

18. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:

8

19. Longueur des tubes [mm]:

320

20. Nombre de tours / min:

0

21. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four