

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe saucisses 6 rouleaux

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000397
CW 6	<b>Groupe d'articles</b>	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: 5
- Longueur des tubes [mm]: 320

<b>Code SAP</b>	00000397	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.350
<b>Largeur nette [mm]</b>	460	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	270	<b>Nombre de positions des pièces internes de l'appareil</b>	5
<b>Hauteur nette [mm]</b>	200	<b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>	80
<b>Poids net [kg]</b>	9.00	<b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>	300

### Chauffe saucisses 6 rouleaux

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000397
CW 6	<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

#### 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 6 rouleaux

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000397
CW 6	<b>Groupe d'articles</b>	Chauffe-saucisses

**1. Code SAP:**

00000397

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

460

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

270

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

200

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

9.00

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

355

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

500

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

320

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

9.70

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Matériel:**

Inox

**13. Puissance électrique [kW]:**

1.350

**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:**

5

**19. Longueur des tubes [mm]:**

320

**20. Nombre de tours / min:**

0

**21. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four