

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005200
WEV 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: 2
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/2
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 150
- Emplacement du chauffage: Sous la cuve
- Faux fond: Oui
- Équipement standard pour l'appareil: Couvertres à charnières

<b>Code SAP</b>	00005200	<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>	364	<b>Nombre de GN / EN</b>	2
<b>Hauteur nette [mm]</b>	244	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</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>	Oui
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

# Fiche technique

Dessin technique



Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2

Modèle

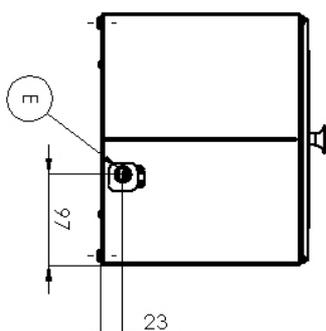
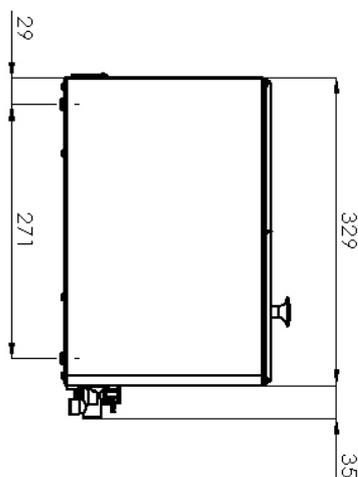
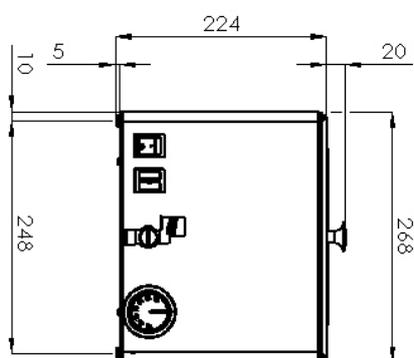
Code SAP

00005200

WEV 12

Groupe d'articles

Chauffe-saucisses



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005200
WEV 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

#### 2 **Capacité GN 1/215**

Grande capacité

#### 3 **Robinet de vidange avec fusible de sécurité**

Possibilité de vider la cuve sans manipulation compliquée de l'appareil

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

Élément chauffant sous le fond de la cuve

#### 5 **Voyant de fonctionnement du chauffage**

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

#### 6 **Amovible / double fond**

Permet de cuire les saucisses à la vapeur

#### 7 **Couvercle à charnière fendue**

Le couvercle reste sur l'appareil  
Ouverture seulement de la partie manipulée

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Chauffe charcuterie avec robinet de vidange GN 1/2

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00005200
<b>WEV 12</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Chauffe-saucisses

**1. Code SAP:**

00005200

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

269

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

364

**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]:**

6.98

**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:**

2

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

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:**

Oui

**23. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**24. Emplacement du chauffage:**

Sous la cuve

**25. Faux fond:**

Oui

**26. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5