

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe charcuterie 2x GN 1/2

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00005197          |
| WE 11         | <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: Couvercles à charnières

|                                  |                    |                                                 |        |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|--------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00005197           | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b> | 30     |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 534                | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b> | 90     |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 329                | <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>            | 11.00              | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>       | 150    |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 2.000              | <b>Vidange</b>                                  | Non    |
| <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz |                                                 |        |

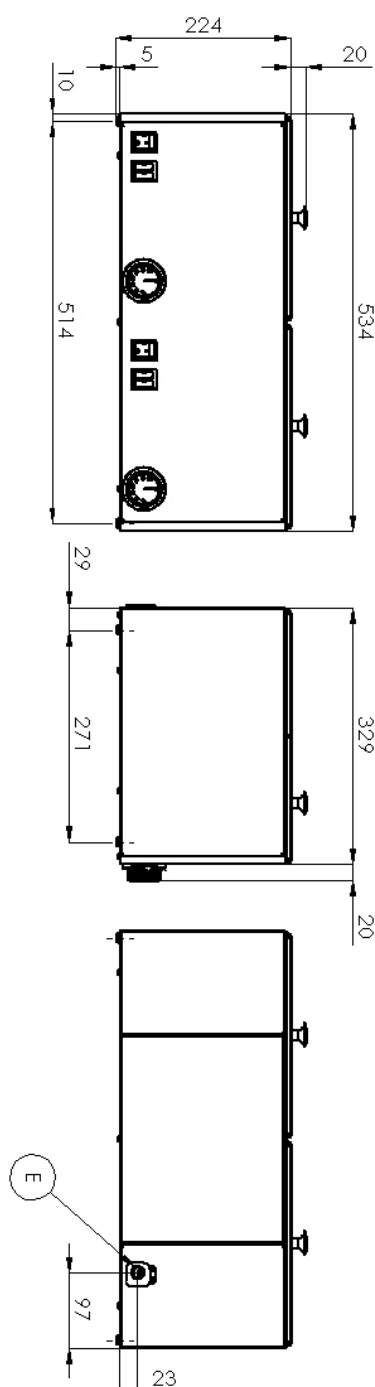
# Fiche technique

Dessin technique



## Chauffe charcuterie 2x GN 1/2

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00005197          |
| WE 11         | <b>Groupe d'articles</b> | Chauffe-saucisses |



### Chauffe charcuterie 2x GN 1/2

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00005197          |
| WE 11         | <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 2xGN 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

- l'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'œil 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 2x GN 1/2

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00005197          |
| <b>WE 11</b>  | <b>Groupe d'articles</b> | Chauffe-saucisses |

**1. Code SAP:**

00005197

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

534

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

329

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

244

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

11.00

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

450

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

575

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

330

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

13.50

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Matériel:**

Inox

**13. Puissance électrique [kW]:**

2.000

**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:**

Non

**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 [mm²]:**

0,5