

Kochgeräte

CL 2530 - Dampfwärmer



Ideal für Heizung und Warmhalten Würstchen

Der Dampfgarer wird zum Erwärmen Würstchen verwendet, ohne dass dies zu einem eigentlichen Kochen der Produkte führt. Durch das Dampfen die Würstchen bleibt der Geschmack im Wurst und geht nicht in das Wasser. Der Thermostat platziert vorne an der Wanne macht die Bedienung einfach, und man kann die Temperatur in der Wanne das Produkt genau anpassen.

Der Dampfgarer besteht aus einem untere Wanne, das mit reines Wasser gefüllt wird. Oben wird die Wanne mit einem transparenten Kunststoffbehälter ohne Boden und mit Trennwänden und Deckel ausgestattet. Die Würstchen werden im dem Behälter eingelegt und Wasserdampf aus dem unteren Behälter zubereitet die Würstchen.

Man Entleeren das Wasser aus dem unteren Behälter durch den Ablasshahn, der an der Vorderseite das Geräts sitzt. Der obere Behälter kann leicht abheben und saubermachen.

Das Gerät wird in den verfügbaren Platz leicht eingepasst. Die Kochgeräte werden aus vollgeschweißten rostfreiem Stahl und Kunststoff die für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie zugelassen Hergestellt

Der transparente Behälter ermöglicht eine gute Sicht auf die Produkte.

Vorteile

- Ideal für Heizung und Warmhaltung von Würsten
- Schnelle Einstellung der Temperatur
- Guter Zugang zum Betrieb des Geräts
- Einfache Reinigung



Hier ist Modell CL 3050 gezeigt.





Technische Daten

Außenmaße (B x T x H):
275 x 240 x 310 mm

Kapazität:
40 Würste (17-21 cm)

Spannung / Strom:
230V / 0,75 kW

Stromverbrauch:
3,2 Amp.

Verbindungsrate:
50 Hz



Funktionalität

- Heizung und Warmhaltung von Würsten
- Einstellbare Temperatur von 30 bis 110 °C
- Einfache Bedienung
- Entleerungsventil auf der Vorderseite
- Dampfwärmer
- Tischmodell