

Kogeudstyr

CL A1D - indbygning



Effektiv opvarmning og varmholdning af pølser, bøf i sovs m.m.

Kogeudstyret bruges til opvarmning af pølser, bøf i luge/sovs, saucer, supper eller lignende, uden at der sker en egentlig kogning af produkterne. Termostaten på fronten af karret gør betjeningen nem, og du kan tilpasse temperaturen i karret til det produkt, du skal holde varmt.

CL modellerne er lavet som vandbad med et udvendigt kar, som du fylder med rent vand, og et indvendigt kar hvor du tilbereder eller varmholder produktet, enten direkte i det indvendige kar eller i vand evt. tilsat krydderier.

Yderkarret tømmer du med aftapningsshanen, som sidder på fronten af udstyret, og det indvendige kar kan du nemt tage ud og gøre rent eller vaske i opvaskemaskinen.

Udstyret bygges ned i bordpladen, så du får en god og ergonomisk korrekt arbejds højde. Kogeudstyret er fremstillet i rustfrit stål med fuldsvejsede og afrundede kanter.



Her er vist model CL 3016 R.

Fordele

- Effektiv opvarmning og varmholdning
- Hurtig tilpasning af temperatur
- God arbejds højde
- God adgang til at betjene apparatet
- Nem rengøring





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
325 x 365 x 300 mm

Udskæringsmål (B x D):
270 x 300 mm

Kapacitet:
60 pølser (17-21 cm)

Spænding/effekt:
230V / 1,0kW

Strømoptagelse:
4,3 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz



Funktionalitet

- Opvarmning og varmholdning af pølser, bøf i sovs, saucer, supper m.m.
- Justerbar temperatur fra 30-110 °C
- Nem betjening
- Aftapningshane på front
- Indbygningsmodel

