



MOD : WR-RAM-12

Production code : SC 1000_

05/2025

Fiche Technique

Description du produit: Chauffe-Aliments Professionnel

Ce cuiseur à saucisses professionnel est idéal pour les événements et le secteur de la restauration tels que les buffets d'hôtels et les restaurants self-service ou brunch ainsi que les « Food trucks »

Très simple d'utilisation, la machine à saucisses professionnelle est livrée avec un couvercle rabattable/pliable et une poignée « froide au toucher » qui permet de retirer les aliments sans avoir à retirer tout le couvercle. Cette fonctionnalité réduit les pertes de chaleur au minimum.

Le cuiseur à saucisses est doté d'un thermostat de régulation de température qui permet un réglage continu de la température en tournant le bouton situé sur le panneau avant.

Ainsi, différents aliments, tels que les saucisses en conserve, les saucisses viennoises, ainsi que les œufs, les soupes ou les légumes, sont maintenus au chaud à une température réglable entre 0°C et 90°C.

Équipé également d'un thermostat de sécurité (coupe-circuit) qui éteint automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.

Facile à nettoyer et à ranger.

Matériel:

- Carrosserie et Couvercle: Acier inoxydable AISI 430
- Cube: Acier inoxydable AISI 304

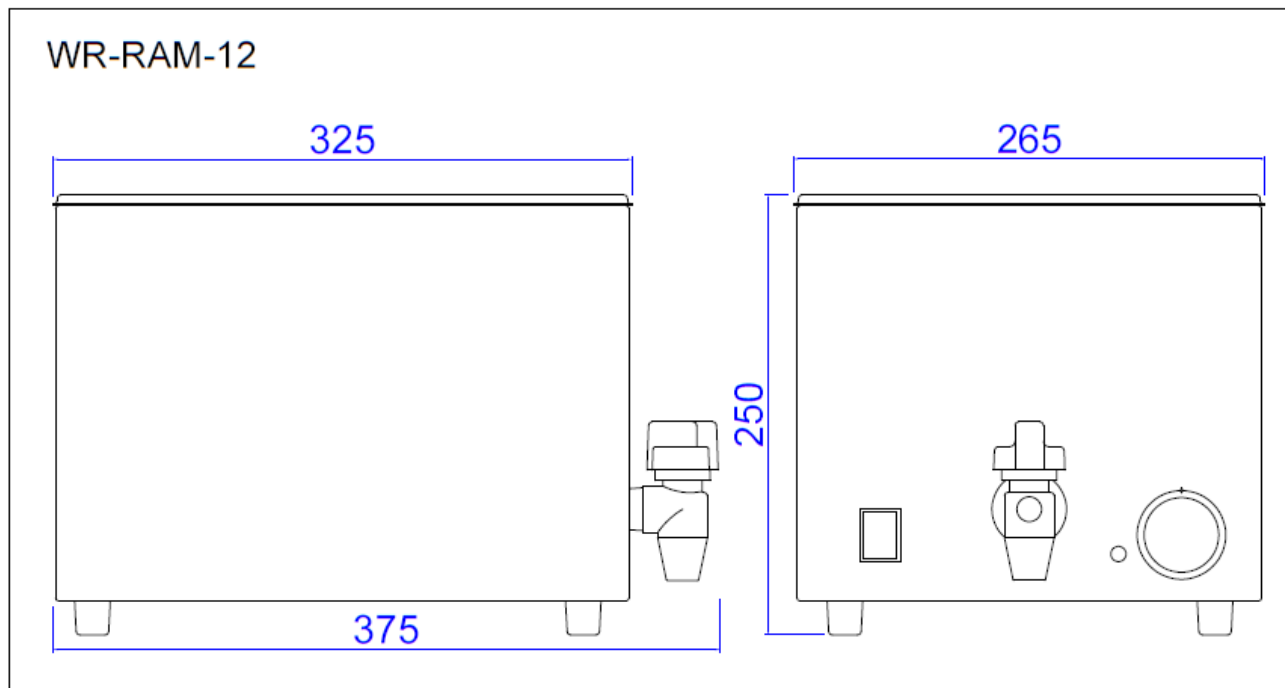
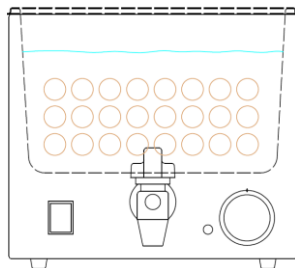


Caractéristiques	Modèles/Ref. Xdome		
	NA XDCS 01 ST	WR-RAM-12 XDCS 01	NA XDCS 02
Puissance	1000W/230V	1000W/230V	2000W/230V
Cube GN1/3-200	1	1	2
Capacité cuve (MIN-MAX)Lts	3-4,5	3-4,5	2 x (3-4,5)
Robinet de vidange	-	1	2
Résistance blindée	1	1	1
Interrupteur marche (I)/arrêt (0) avec couvercle de protection	1	1	2
Thermostat de régulation (jusqu'à 90°C)	1	1	2
Voyant lumineux (fonct. du thermostat)	1	1	2
Thermostat de sécurité	1	1	2
Couvercle pliable avec poignée «froide au toucher»	1	1	2
Pieds	4	4	4
Dim. Produit (LxPxH)mm	265x340x250	265x375x250	530x375x250
Dim. Ext. Emballage (LxPxH)mm	280x410x280	280x410x280	550x410x280
Poids brut (Kg)	6,5	6,7	14
Code Barre EAN 13	NA	DIVERSO	NA

Product Data Sheet

Description du produit: Chauffe-Aliments Professionnel

Ce cuiseur à saucisses a une capacité de cuisson de $\pm 1125\text{g}$ de saucisses par bac (équivalent à 40 saucisses de 17cm).



Information additionnelle:

- ✓ Emballage: Boîte en carton
- ✓ Période de garantie: 1 an
- ✓ Code SH : 8419 81 80
- ✓ Manuel d'instructions: Plusieurs langues

Entretien:

IMPORTANT : pour garantir la durée de vie de ce produit et la sécurité de l'utilisateur, nous vous recommandons de lire les instructions d'entretien et de nettoyage figurant sur le manuel d'instructions.

ATTENTION!!!! NE PAS UTILISER de produits de nettoyage à base de cétones et d'hydrocarbures, d'acides, de bases, d'esters et d'éthers. Après avoir utilisé un produit nettoyant, bien rincer à l'eau claire.

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.