

07/2013

Mod: STAR-HD/R

Production code: CS3E



Diamond
catering equipment

Calienta salchichas

CS 0 E, CS 3 E, CS 4 E

Descripción

El calienta salchichas contiene una resistencia para la cocción y conservación en un ambiente húmedo gracias al agua vertida en la base del recipiente.

Las paredes del recipiente son de cristal Pyrex y están apoyadas sobre una cubeta. En su interior se coloca una cesta de dos compartimentos: uno para las salchichas crudas y otro para las salchichas ya cocidas. Las salchichas no están en contacto con el agua para una cocción suave.

Los tubos de calentamiento permiten tostar el interior del pan donde se colocará la salchicha.

Un regulador de energía permite controlar la temperatura de la resistencia así como los tubos y el agua.

Estos aparatos son de uso profesional y deben ser utilizados por un personal cualificado. Deben estar instalados conforme a la reglamentación en vigor por un instalador cualificado.

Modelo	Dimensiones	Peso	Potencia
CS0E	440x290x330	5 Kg	650 W
CS3E	440x290x330	6 Kg	650 W
CE4E	440x290x330	6 Kg	650W

La placa descriptiva se sitúa detrás del aparato.

Funcionamiento

Los calienta salchichas están equipados con:

- Un regulador de potencia.
- Llenar el recipiente de agua hasta el nivel máximo (corresponde a 5 cm. de agua).
- Ajustar el regulador de energía a su potencia máxima para obtener un precalentamiento rápido.
- Una vez el aparato esté caliente, utilizar el aparato según su conveniencia.
- Para un trabajo continuo, colocar el mando de regulación en la posición C.
- Atención: nunca utilizar el aparato sin agua en el recipiente.
- El aparato no debe ser desplazado durante su uso.

Limpieza

Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato esté desconectado y se haya enfriado.

Se pueden limpiar las partes metálicas con una esponja húmeda y un poco de jabón lavavajillas.

Nunca limpie el aparato bajo el grifo, se podría deteriorar ante el contacto con el agua..

Nunca coloque el aparato encima de una fuente de vapor.