

Kogeudstyr

CL 2530 - dampkoger



Ideel til opvarmning og varmholdning af pølser

Dampkogerens bruges til opvarmning af pølser, uden at der sker en egentlig kogning af produkterne. Gennem dampkogning bliver smagen i pølsen i stedet for at trække ud i vandet. Termostaten på fronten af karret gør betjeningen nem, og du kan tilpasse temperaturen i karret til det produkt, du skal holde varmt.

Dampkogerens består af et nedre kar som fyldes med rent vand. Oven på karret er monteret en gennemsigtig plastbeholder uden bund og med skillerum og låg. Du ligger pølserne i beholderen, og vanddampen fra det nederste kar tilbereder pølserne.

Du tømmer vandet af det nederste kar ved hjælp af aftapningshanen, som sidder på fronten af udstyret. Den øverste beholder kan du nemt løfte af og rengøre.

Udstyret kan nemt passes ind på den plads, du har til rådighed. Kogeudstyret er fremstillet i rustfrit stål med fuldsvejsede og afrundede kanter og i plast der er godkendt til brug i fødevarerindustrien.

Den gennemsigtige beholder giver et godt udsyn til maden, som bliver mere synlig og indbydende.



Her er vist model CL 3050.

Fordele

- Ideel opvarmning og varmholdning af pølser
- Hurtig tilpasning af temperatur
- God adgang til at betjene apparatet
- Nem rengøring





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
275 x 240 x 310 mm

Kapacitet:
40 pølser (17-21 cm)

Spænding/effekt:
230V / 0,75kW

Strømoftagelse:
3,2 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz



Funktionalitet

- Opvarmning og varmholdning af pølser
- Justerbar temperatur fra 30-110 °C
- Nem betjening
- Aftapningshane på front
- Dampkoger
- Bordmodel

