Kogeudstyr
CL 13100 B - bøfvarmer

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

Kogeudstyret bruges til opvarmning af bøf i lage/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 varmholder produktet.

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

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

Fordele

- Effektiv varmholdning
- Hurtig tilpasning af temperatur
- God adgang til at betjene apparatet
- Nem rengøring

Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
205 x 425 x 175 mm

Kantine:
GN 1/3 x 100

Kapacitet:
4 liter

Spænding/effekt:
230V / 1,0kW

Strømoptagelse:
4,3 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz

Funktionalitet

- **Varmholdning af bøf i sovs, saucer, supper m.m.**
- **Justerbar temperatur fra 30-110 °C**
- **Nem betjening**
- **Aftapningshane på front**
- **Bordmodel**

01.2016.03

FKI Fast Food Teknik a/s
www.fki.dk • info@fki.dk • Tel: +45 64 75 10 66