

COMPOSITION

- 1 Cuve à eau
- 1 Cylindre en verre
- 1 Panier inox
- 1 Couvercle

Fonction

Maintien en température

Finition

Inox

Contenance

40 saucisses

Consommation

600 Kw - 230 V

Équipé d'une prise monophasée 16 A

Poids

5 Kg



FONCTIONNEMENT

Veiller à mettre de l'eau dans la cuve et en vérifier le niveau régulièrement.

Mise en marche de l'appareil

- Verser de l'eau dans la cuve d'aluminium puis brancher l'appareil.
- Mettre les saucisses dans le panier, à installer dans le manchon une fois l'eau à bonne température.
- Les positions de 1 à 9 permettent le réglage de la température de chauffe.
- Le voyant s'éteint lorsque l'appareil ne chauffe pas. Le pré-chauffage s'effectue en 30 minutes sur la position 9.
- Il est possible d'obtenir une chauffe continue en positionnant la manette de réglage sur la puissance maximale, dans ce cas, le voyant reste constamment allumé.

Nos appareils sont munis de 3 plots permettant de chauffer petits pains et baguettes française.