

Bain marie pour la conservation d'un coulis

Modèles Twin FS/FSP, Twin FSP & Twin FS

DESCRIPTION



TWIN FS/FSP 81290

Toutes les constructions sont en acier inoxydable avec une finition brossée. Distribution directement à partir (2) récipients en acier inoxydable ou de boîtes #10 (non incluses).

Deux Thermostat réglable, précalibré commande l'élément chauffant de 500 watts. Les réglages de température sont marqués sur le bouton du thermostat, la plage de température est de 100°F (38°C) à 200°F (93°C). La puissance est contrôlée par un 2 interrupteur ON/OFF à bascule.

Twin FS/FSP vient avec un couvercle et une louche de 10" (25.4 cm) avec un volume de 1 oz (30ml) (82561), ainsi qu'une pompe. La pompe dispose d'un corps de vanne en fonte robuste et soudé. Rendement maximum 1 oz (30ml). Cols de jaugeage sont fournis pour réduire le rendement à 1/8 oz (3,7 ml) par augmentation.

Twin FSP comprend 2 pompes à garnitures chaudes.
Twin FS comprend 2 louches à garnitures chaudes.

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

- Construction en acier inoxydable pour la durabilité
- La conception de la pompe empêche la perte de billes de soupapes.
- La ligne de remplissage pour l'eau élimine les accidents de débordements.
- 2 éléments chauffants de 500 watt pour le chauffage et la tenue de la chaleur.
- Thermostat réglable précalibré pour un contrôle précis de la chaleur.
- Marquage de la température sur poignées avec protection de sur le dessus.
- Verse directement de récipient en acier inoxydable ou de boîtes #10.
- Rendement des pompes : 1 oz (30 ml), ou réglable an 1/8 oz (3.7 ml) pour mieux servir les portions.
- 2 brosses de nettoyage inclus avec les pompes pour l'entretien.



TWIN FS 81220



TWIN FSP 81230

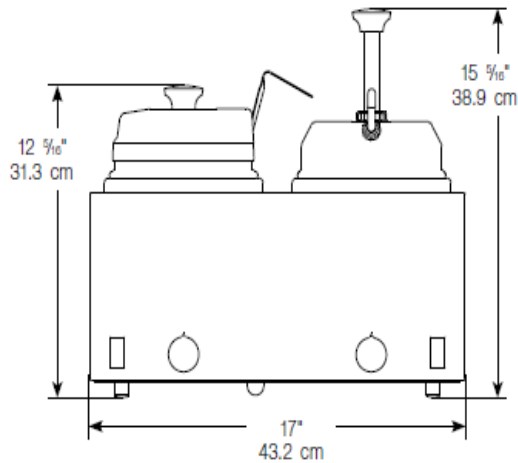
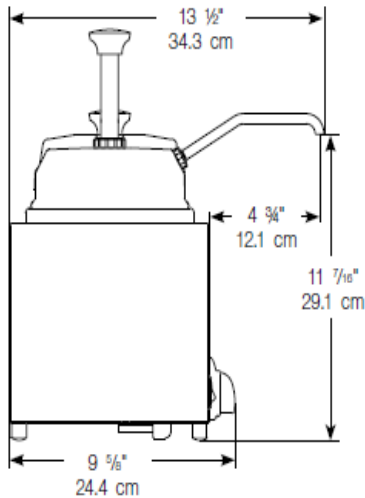
ACCESSOIRES

- Jarre en acier inoxydable 3 quarts (2.8L), # 94009
- Louche de 10" (25.4 cm) d'un volume de 1 oz (30ml) #82561

Bain marie pour la conservation d'un coulis

Modèles FS & FSP

TWIN avec pompe & louche



MODÈLES	Twin FS/FSP 81290	FSP 82060	SBW 86810
Capacité	6 qt 5.7 L	6 qt 5.7 L	6 qt 5.7 L
Hauteur	15 5/16" 38.9 cm	15 5/16" 38.9 cm	12" 30.5 cm
Largeur	17" 43.2 cm	17" 43.2 cm	17" 43.2 cm
Profondeur	13 1/2" 34.3 cm	13 1/2" 34.3 cm	13 1/2" 34.3 cm
Électricité	120V, 60Hz, 1000W, 8.3A, 72" (183 cm) fil électrique NEMA 5-15P, 15A, Prise 120V		
Poids	18 lb 8.2 kg	19 lb 8.6 kg	17 lb 7.8 kg

Homologué NSF comme une unité de rethermalization pour assurer que les aliments sont rapidement chauffés à une température sécuritaire
Avant la formation d'une bactérie.