




## Technical Data Sheet

| Code        | Catalogue | Page        |
|-------------|-----------|-------------|
| 2107G       | CATALOGUE | 091CS       |
| HS Code     |           | 84198180    |
| Temperature |           | max +90°C   |
| Capacity    |           | 40 hot dogs |
|             |           |             |
|             |           |             |
|             |           |             |

| Dim. mm (WxDxH) | Energy  | kW Total | Voltage | Phase | Frequency | N. Components | Nett. Weight kg |
|-----------------|---|----------|---------|-------|-----------|---------------|-----------------|
| 245 x 330 x 385 |  | 0,450    | 220-240 | 1F+N  | 50/60     | 1             | 5.50            |

**GB** hot dog heater with pyrex glass container, capacity 40 hot dogs

Hot-dog heater with pyrex glass container cap. 40 würstel - Completely made in stainless steel - Limit thermostat for temperature control. • Energy regulator for the control of heat intensity of water • Pyrex container with two compartments stainless steel basket • stainless steel drip tray and lid.

**I** Scalda würstel con contenitore pyrex, capacità 40 würstel

Scalda würstel con contenitore pyrex cap. 40 würstel Esecuzione in acciaio inox. • Termostato limite per il controllo della temperatura. • Regolatore di energia per il controllo dell' intensità di calore dell' acqua. • Contenitore in pyrex con cesto a due scomparti in acciaio inox • Bacinella e coperchio in acciaio inox .

**D** Würstchenwärmer mit Pyrex-Behälter, Kapazität 40 Würstchen

Würstchenwärmer mit Pyrexbehälter, Kapazität 40 Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl. Sicherheitsthermostat für die Temperaturregelung. Energieregler für die Steuerung der Wärmeintensität vom Wasser. Der Behälter hat 2 Fächer, die durch eine Trennwand aus Edelstahl geteilt werden. Becken und Deckel aus Edelstahl.

**E** calentador de salchichas con contenedor en pyrex, capacidad 40 salchichas

Calentador de perritos calientes con deposito en cristal pyrex Cap. De hasta 40 Salchichas . Realizado en acero inox, Termostato limite para el control de la temperatura. Regulador de energía para el control de la intensidad del calor del agua. Deposito en cristal de Pyrex con cesta de dos departamento en acero inoxidable . Bandeja y tapa en acero inox.

**FR** chauffe-saucisses avec conteneur en pyrex, capacité 40 saucisses

Chauffe-saucisses avec manchon pyrex cap. 40 saucisses • Construction entièrement en acier inox. • Thermostat de contrôle de la température • Chaleur des zones de cuisson contrôlée par doseur d'énergie. • Manchon en pyrex avec panier en acier inox divisé en deux • Cuvette et couvercle en aluminium anodisé

**P** Aquecedor de salsichas com reserva em pyrex, cap. 40 salsichas

Acabamento de aço inoxidável. Cozinhe em vapor Aquecedor para Würstel com vasilha e tampa em alumínio de anodizado (a pedido em aço inoxidável). A vasilha em vidro de Pyrex com cesta de aço inoxidável dividiu em dois, capacidade aproximadamente 40 Würstel. O painel de comando é equipado com um regulador de energia com um aconselhar dirigido que os elementos de aquecimento trabalham e um termostato de limite para o controle de temperatura. O lado manipula.

**Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

P +49 (0) 2381-97371-0  
F +49 (0) 2381-97371-88  
E [info@virtusnet.de](mailto:info@virtusnet.de)

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.  
USt. ID-Nr.: DE814055285  
Eori: DE57881370000  
WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220  
VerpackG: DE1211413051725