

Cuociwurstel elettrico

ECW63T
650 Series

SILKO
IDEAS. WELL DONE

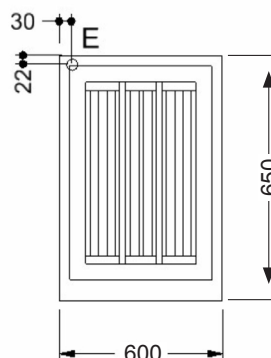
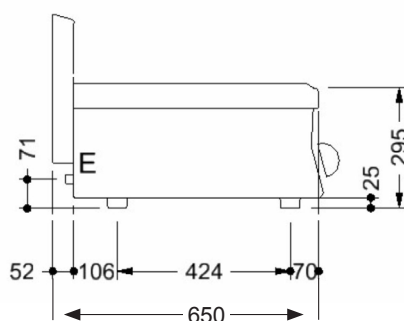
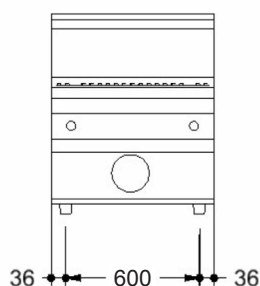
Cuociwurstel elettrico realizzato in acciaio inox. Cottura diretta a contatto delle resistenze corazzate. Bacinella per il contenimento dell'acqua per conferire un giusto grado di umidità alle carni. Dotato di re-

golatore di energia da 1 a 6, temperatura massima 400°C. . Lampada spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Superficie di cottura mm 360x450.



Larghezza mm	600
Profondità mm	650
Altezza mm	295
Peso kg.	28
Volume m ³	0.17
Alimentazione el.	VAC 400-3N 50/60 Hz
Potenza el. kW	5,44
Nr. zone di cottura	1
Dim. zone di cottura mm	360x450

Foto non conforme



NOTE PER L'INSTALLATORE

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "inca-miciate" dove richiesto dalle vigenti norme

- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfornistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

LEGENDA

- (E) Arrivo elettrico 1
- Arrivo cavo el.
- H=a pavimento(+100mm.)
- Scorta cavo 1500mm
- (E) Arrivo elettrico 2
- (G) Arrivo gas
- (AD) Arrivo acqua addolcita
- (AF) Arrivo acqua fredda
- (AC) Arrivo acqua calda
- (S) Uscita scarico
- (FR) In e out freon
- (V) Vapore

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Cuociwurstel elettrico

ECW64T
650 Series

SILKO
IDEAS. WELL DONE

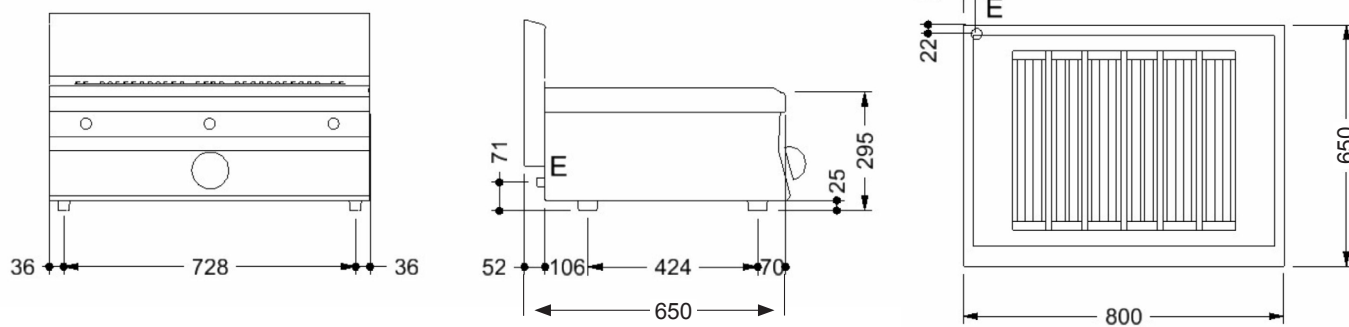
Cuociwurstel elettrico realizzato in acciaio inox. Cottura diretta a contatto delle resistenze corazzate. Bacinella per il contenimento dell'acqua per conferire un giusto grado di umidità alle carni. Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia da 1 a 6,

temperatura massima 400°C. Lampada spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Superficie di cottura mm 540x450.



Larghezza mm	800
Profondità mm	650
Altezza mm	295
Peso kg.	33
Volume m ³	0.23
Alimentazione el.	VAC 400-3N 50/60 Hz
Potenza el. kW	8,16
Nr. zone di cottura	2
Dim. zone di cottura mm	540 x 450

Foto non conforme



NOTE PER L'INSTALLATORE

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "inca-miciate" dove richiesto dalle vigenti norme

- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfornistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

LEGENDA

- (E) Arrivo elettrico 1
- Arrivo cavo el.
- H=a pavimento(+100mm.)
- Scorta cavo 1500mm
- (E) Arrivo elettrico 2
- (G) Arrivo gas
- (AD) Arrivo acqua addolcita
- (AF) Arrivo acqua fredda
- (AC) Arrivo acqua calda
- (S) Uscita scarico
- (FR) In e out freon
- (V) Vapore

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it