



Wok
Type: TSW - E

Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97
info@thissen-stecher.nl
www.thissen-stecher.nl



Thissen & Stecher BV bouwt woks voor de productie van uiteenlopende voedingsmiddelen. Deze wok is vooral zeer geschikt voor het bereiden van pasta's, groenten, sauzen, kant- en klaar gerechten, etc.

Deze wok is elektrisch verwarmd uitgevoerd. De wok is opgebouwd uit hoogwaardige componenten.

- Flexibel koken / braden en homogene menging door vrij te kiezen positie van de wok pan.
- Roerwerk met schrapers.
- Snelheid roerwerk is frequentie gestuurd.
- Direct bodem verwarmd.
- Groot verwarmd oppervlak.
- Geperforeerde deksel om vloeistoffen af te gieten.
- Gebruiksvriendelijke touch besturing ADITEC MIC 900.
- Inhoud 300 liter & 400 liter.
- Watertoevoer met flowmeting is optioneel.
- CE keur.
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.

	TSW 300 E	TSW 400 E
Volume (L)	300	400
Vermogen (kW)	36	42
Inwendige diameter (mm)	Ø950/Ø1350	Ø1130/Ø1530
Inwendige diepte (mm)	300	300
Uitwendige breedte (mm)	2360	2540
Uitwendige diepte (mm)	1500	1680
Uitwendige hoogte (mm)	1380	1380

	TSW 300 S	TSW 400 S
Volume (L)	300	400
Stroonverbuik (kh/uur)	150	190
Inwendige diameter (mm)	Ø950/Ø1350	Ø1130/Ø1530
Inwendige diepte (mm)	300	300
Uitwendige breedte (mm)	2360	2540
Uitwendige diepte (mm)	1500	1680
Uitwendige hoogte (mm)	1380	1380

