

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110125
VT 70/80 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 306 x 340 x 320
- Allumage: Électrique

Code SAP	00110125	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	306
Profondeur nette [mm]	700	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	340
Hauteur nette [mm]	900	Hauteur de la pièce interne [mm]	320
Poids net [kg]	70.80	Nombre de paniers	2
Puissance électrique [kW]	12.000	Taille du panier [mm]	2x 306 x 340 x 320

Fiche technique

Dessin technique



Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

Modèle

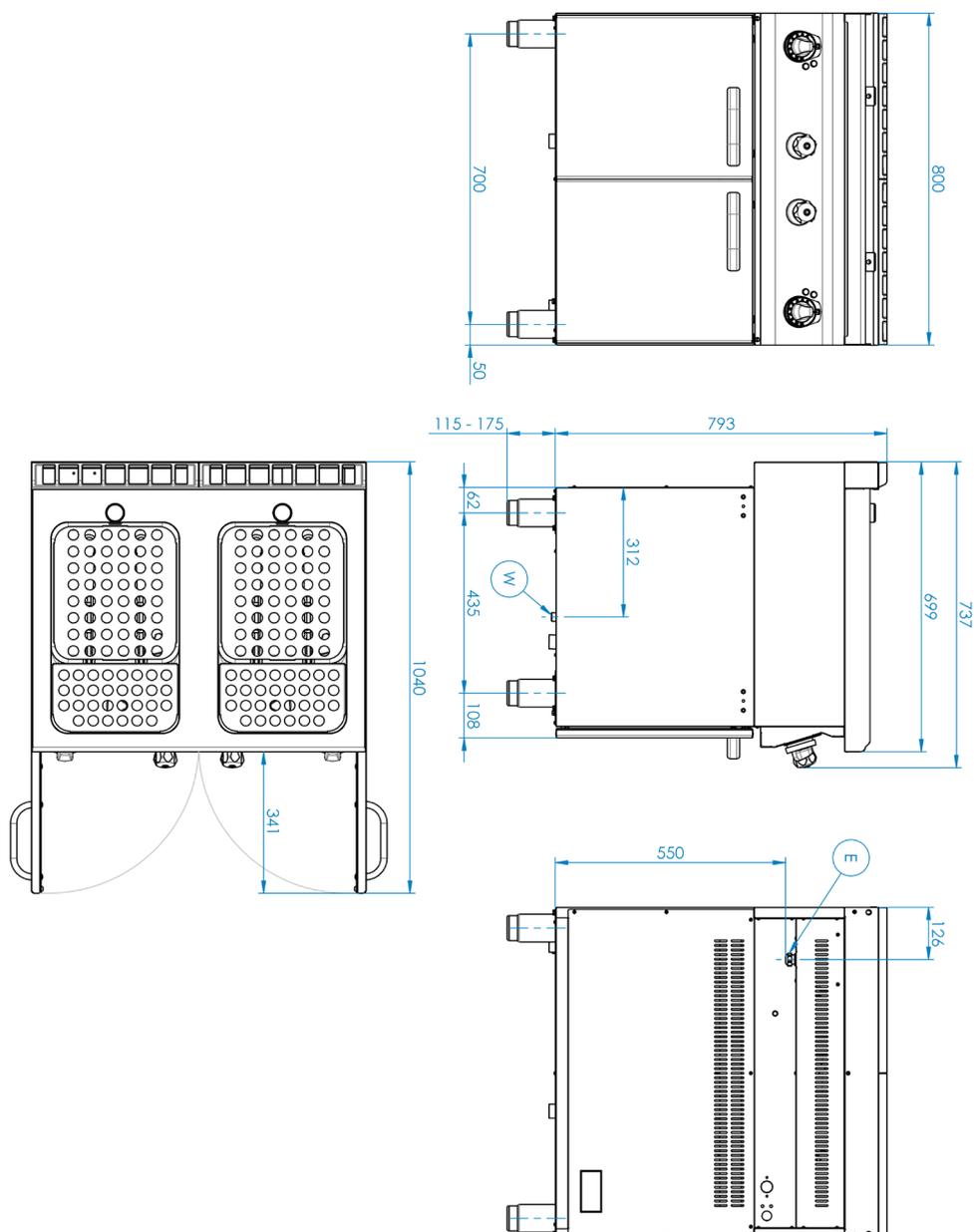
Code SAP

00110125

VT 70/80 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Avantages du produit



Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110125
VT 70/80 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1

Cuve en acier inoxydable

Longue durée de vie
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
Le matériau ne rouille pas

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110125
VT 70/80 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00110125

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

70.80

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

975

9. Poids brut [kg]:

84.20

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance électrique [kW]:

12.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Allumage:

Électrique

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

16. Matériel:

Inox

17. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

18. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

19. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.20

21. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

2x 306 x 340 x 320

22. Capacité volumique du récipient [l]:

23.00

23. Température maximale de l'appareil [° C]:

110

24. Température minimale de l'appareil [° C]:

30

25. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

26. Thermostat de sécurité:

Oui

27. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

13

28. Pieds réglables:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110125
VT 70/80 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Informations complémentaires:

Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

30. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 316

31. Nombre de paniers:

2

32. Faux fond:

Oui

33. Nombre de cuves:

2

34. Taille du panier [mm]:

2x 306 x 340 x 320

35. Matériau de la cuve:

AISI 316 - Acier inoxydable très résistant à l'eau salée

36. Type de vidange:

À travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

37. Vidange:

Oui

38. Vidange avec fusible de sécurité:

Non

39. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «

40. Connexion aux évacuations:

Oui

41. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

306

42. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

340

43. Hauteur de la pièce interne [mm]:

320

44. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

45. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50