Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012313
VT 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 33
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110

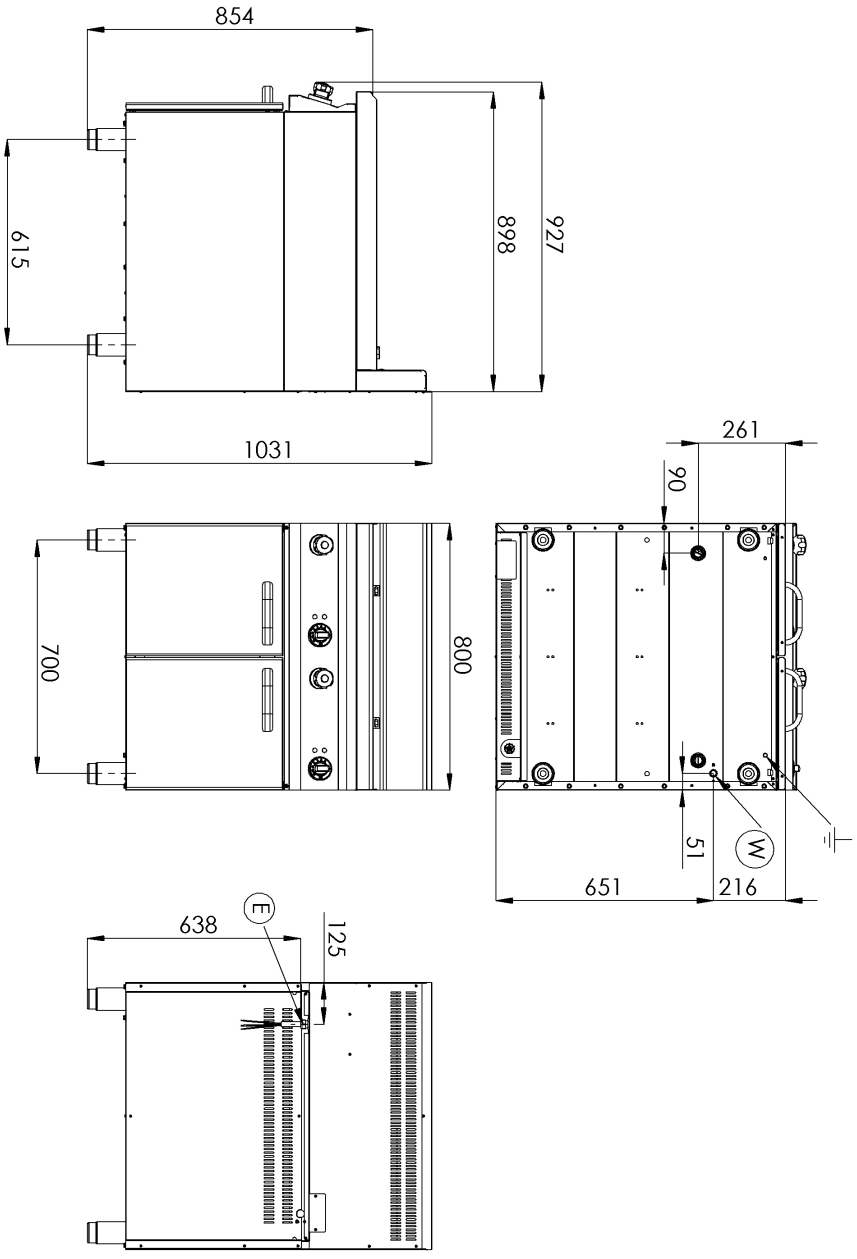
Code SAP	00012313	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	**Volume de la cuve [L]**	33
Profondeur nette [mm]	900	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	307
Hauteur nette [mm]	900	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	507
Poids net [kg]	89.00	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	305
Puissance électrique [kW]	24.000		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012313
VT 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012313
VT 90/80 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

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

3

Micro-interrupteur

Micro-interrupteur empêchant l'appareil de fonctionner en l'absence d'eau dans la baignoire

- Empêche la destruction de l'appareil par surchauffe

4

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facile d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012313
VT 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00012313
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   89.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   970
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   101.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    24.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
20. **Volume de la cuve [L]:**
    33
21. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    307x507x305
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    110
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
24. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
25. **Pieds réglables:**
    Oui
26. **Informations complémentaires:**
    Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit
27. **Matériel de l'élément chauffant:**
    Incoloy
28. **Faux fond:**
    Oui

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012313
VT 90/80 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Nombre de cuves:
2

30. Matériau de la cuve:
AISI 316 - Acier inoxydable très résistant à l'eau salée

31. Entrée d'eau:
Robinet mécanique

32. Type de vidange:
Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

33. Vidange:
Oui

34. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

35. Connexion aux évacuations:
Oui

36. Emplacement du chauffage:
Intérieur

37. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
307

38. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
507

39. Hauteur de la pièce interne [mm]:
305

40. Section des conducteurs CU [mm²]:
10

41. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062