

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Cuiseur à pâtes électrique 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110124
VT 70/40 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: À travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Taille du panier [mm]: 306 x 340 x 320

Code SAP	00110124	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	400	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	306
Profondeur nette [mm]	700	Profondeur de la partie intérieure de l'appareil [mm]	340
Hauteur nette [mm]	900	Hauteur de la pièce interne [mm]	320
Poids net [kg]	40.30	Taille du panier [mm]	306 x 340 x 320
Puissance électrique [kW]	6.000		

Fiche technique

Dessin technique



Cuiseur à pâtes électrique 23 l avec soubassement 400 V

Modèle

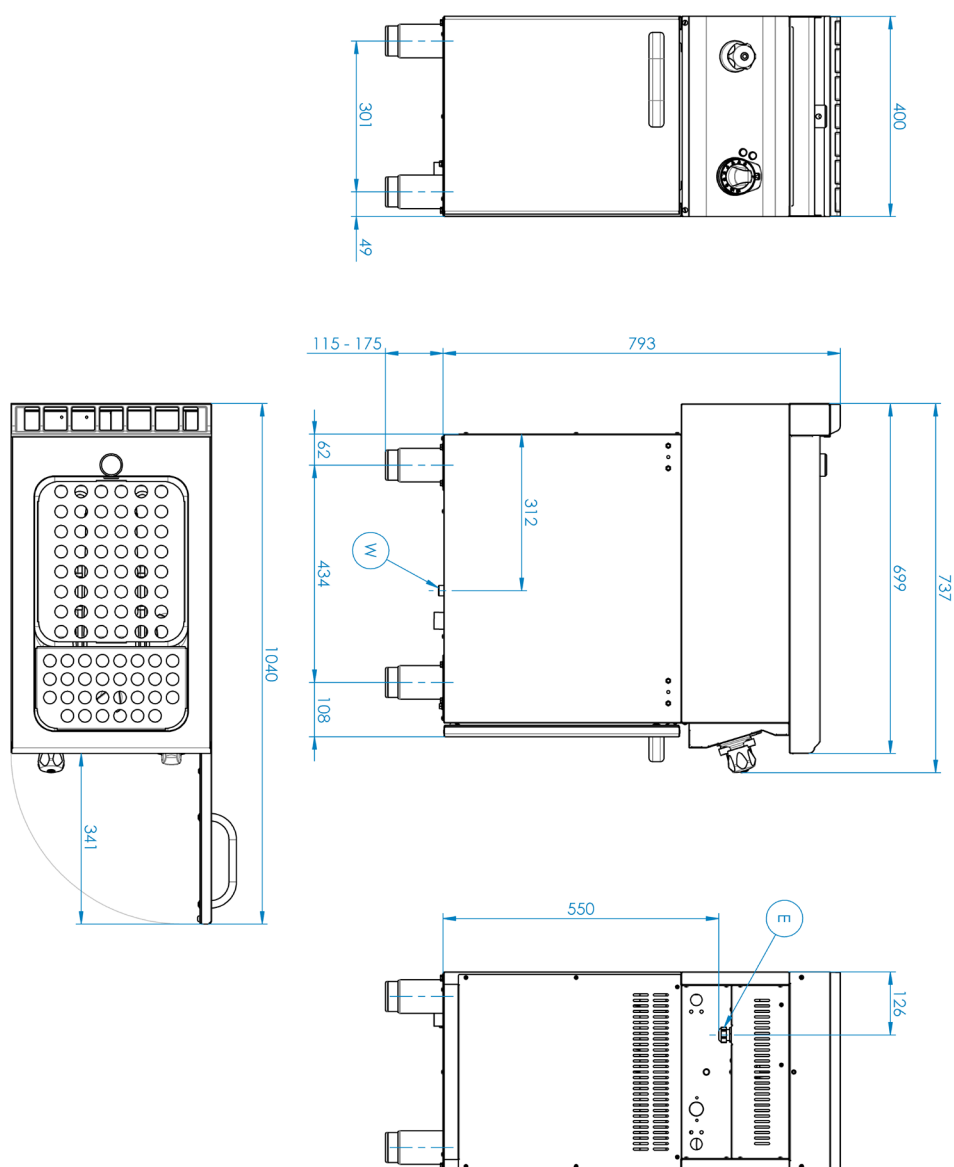
VT 70/40 E

Code SAP

00110124

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique

Avantages du produit



Cuiseur à pâtes électrique 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110124
VT 70/40 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 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110124
VT 70/40 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00110124

2. Largeur nette [mm]:

400

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

40.30

6. Largeur brute [mm]:

440

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

975

9. Poids brut [kg]:

48.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance électrique [kW]:

6.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

Inox

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]:

1.20

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

110

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

30

22. Pieds réglables:

Oui

23. Informations complémentaires:

Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

24. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

25. Faux fond:

Oui

26. Nombre de cuves:

1

27. Taille du panier [mm]:

306 x 340 x 320

28. Matériau de la cuve:

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuiseur à pâtes électrique 23 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110124
VT 70/40 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Entrée d'eau:

Robinet mécanique

30. Type de vidange:

À travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

31. Vidange:

Oui

32. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «

33. Connexion aux évacuations:

Oui

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

306

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

340

36. Hauteur de la pièce interne [mm]:

320

37. Section des conducteurs CU [mm²]:

1

38. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50