Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Cuiseur à pâtes électrique 8 l avec socle 230 V				
Modell	SAP -Code	00015108		
VT 30 EL + PD 30 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder		

- Schutz der Kontrollen: IPX4

- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110

SAP -Code	00015108	Nettogewicht / kg]	23.50
Netzbreite [MM]	330	Power Electric [KW]	3.000
Nettentiefe [MM]	660	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	1020		

Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Cuiseur à pâtes électrique 8 l avec socle 230 V				
Modell	SAP -Code	00015108		
VT 30 EL + PD 30 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder		

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Cuiseur à pâtes électrique 8 l a	vec socle 230 V		
Modell	SAP -Code	00015108	
VT 30 EL + PD 30 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder	
1. SAP -Code:		11. Konstruktionstyp des Geräts:	
00015108		mit Unterbau	
2. Netzbreite [MM]: 330		12. Power Electric [KW]: 3.000	
3. Nettentiefe [MM]: 660		13. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz	
4. Nettohöhe [MM]: 1020		14. Schutz der Kontrollen: IPX4	
5. Nettogewicht / kg]: 23.50		15. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110	
6. Bruttobreite [MM]: 390		16. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30	
7. Grobtiefe [MM]: 700		17. Weitere Informationen: Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können zugekauft werden	
8. Bruttohöhe [MM]: 1200		18. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"	
9. Bruttogewicht [kg]: 28.50		19. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75	
10. Gerätetyp:		20. Durchmesser Nominal:	

DN 50

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

Elektrisches Gerät