

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006027
VT 60 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110

<b>Code SAP</b>	00006027	<b>Poids net [kg]</b>	15.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	658	<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.000
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Volume de la cuve [L]</b>	8

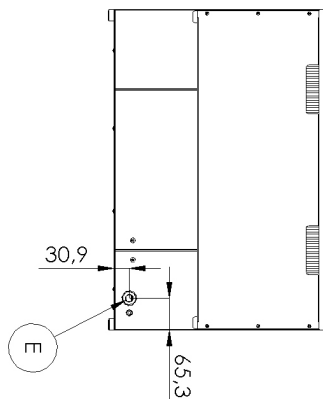
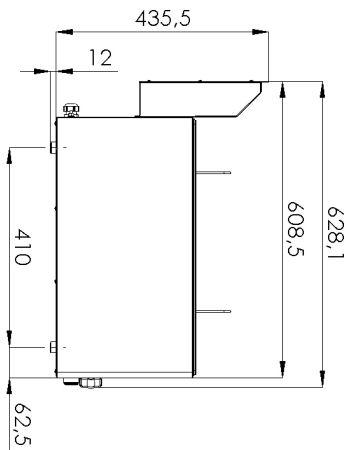
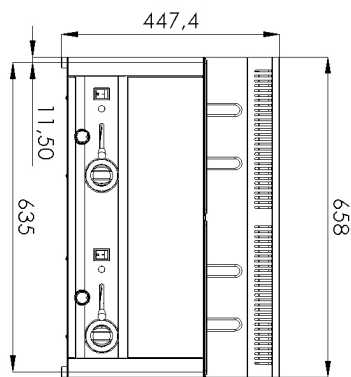
# Fiche technique



Dessin technique

## Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006027
VT 60 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



### Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006027
VT 60 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

# 1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

- Longue durée de vie
- Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 304
- Le matériau ne rouille pas
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage et entretien de l'appareil facile

# 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

#### Vanne de vidange 3/4» à l'avant de l'appareil avec dispositif de sécurité anti-vidange

- Sortie du bain dans le récipient préparé
  - Manipulation facile et sécurisée

# 4

#### Élément chauffant à l'intérieur de la cuve

- Élément chauffant Incoloy pour des hautes performances
  - Chauffe rapide de l'eau sans perte d'énergie lorsqu'elle est transférée directement dans l'eau

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006027
VT 60 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00006027

**2. Largeur nette [mm]:**

658

**3. Profondeur nette [mm]:**

609

**4. Hauteur nette [mm]:**

290

**5. Poids net [kg]:**

15.00

**6. Largeur brute [mm]:**

725

**7. Profondeur brute [mm]:**

710

**8. Hauteur brute [mm]:**

540

**9. Poids brut [kg]:**

16.50

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**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]:**

0.80

**20. Volume de la cuve [L]:**

8

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

110

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

30

**23. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**24. Thermostat de sécurité:**

Oui

**25. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

130

**26. Pieds réglables:**

Oui

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006027
VT 60 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

### 27. Informations complémentaires:

Les paniers ne font pas partie de la livraison - peuvent être achetés en plus

### 28. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

### 29. Faux fond:

Oui

### 30. Nombre de cuves:

2

### 31. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

### 32. Type de vidange:

Sur le panneau avant

### 33. Vidange:

Oui

### 34. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

### 35. Emplacement du chauffage:

Intérieur