

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
- Dimensions du panier [mm x mm x 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 intérieur de l'appareil [mm] | 340 |
| Hauteur nette [mm] | 900 | Hauteur de la pièce interne [mm] | 320 |
| Poids net [kg] | 40.30 | Dimensions du panier [mm x mm x 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

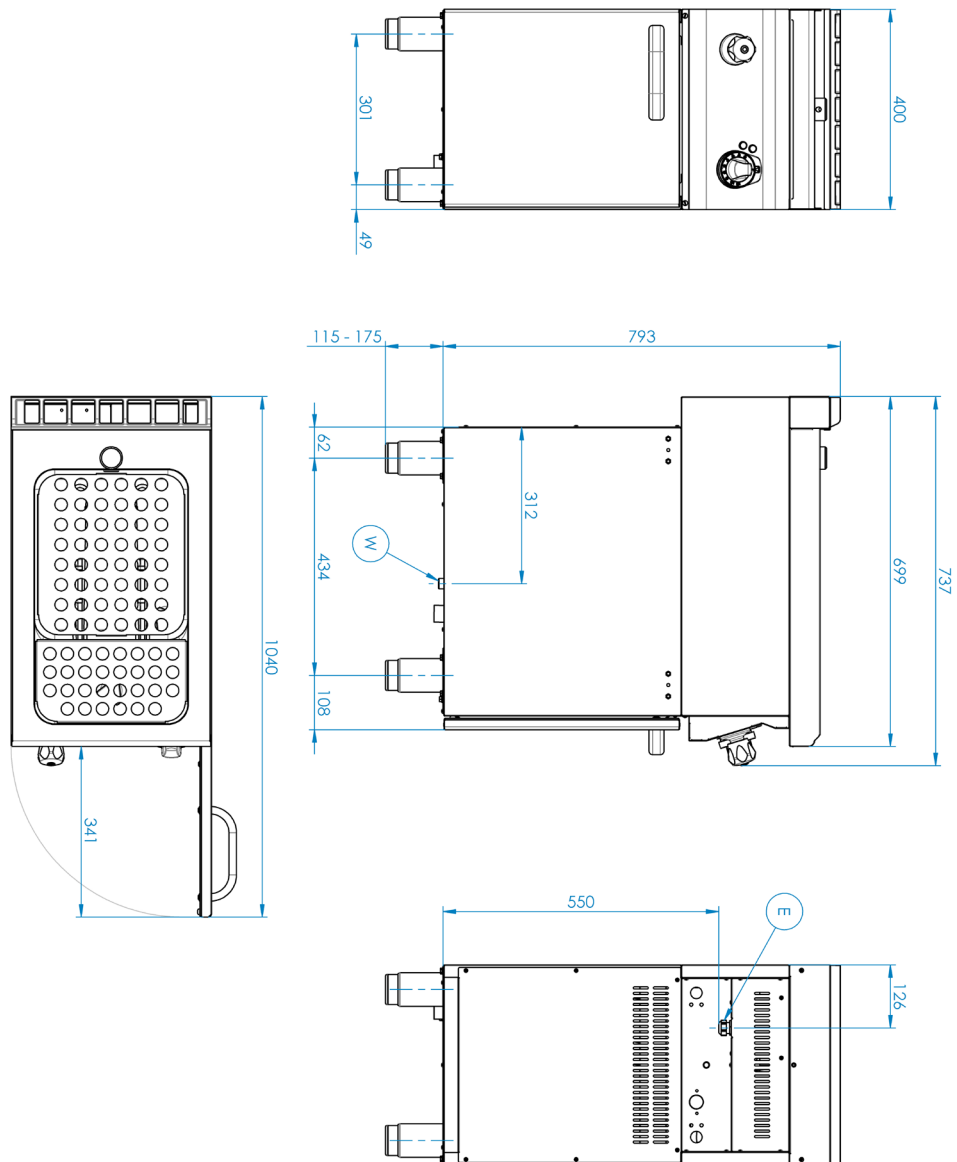
Code SAP

00110124

VT 70/40 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



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 304
- 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

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. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

24. Faux fond:

Oui

25. Nombre de cuves:

1

26. Dimensions du panier [mm x mm x mm]:

306 x 340 x 320

27. Matériau de la cuve:

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

28. Entrée d'eau:

Robinet mécanique

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. Type de vidange:

À travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

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

306

30. Vidange:

Oui

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

340

31. Connexion aux évacuations:

Oui

34. Hauteur de la pièce interne [mm]:

320