Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuiseur à pâtes électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008945
VT 740 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 23
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Nombre de paniers: 1

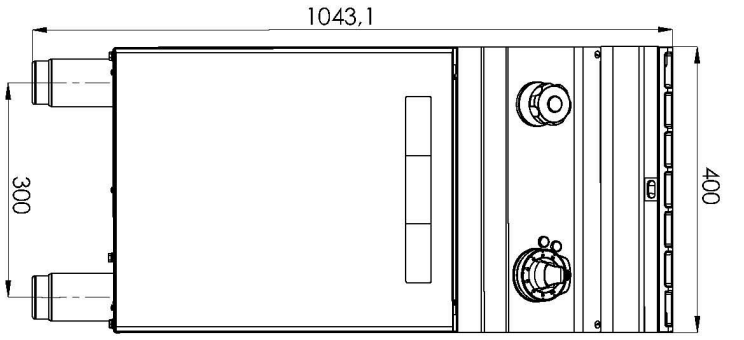
Code SAP	00008945	**Puissance électrique [kW]**	7.500
Largeur nette [mm]	400	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	730	**Volume de la cuve [L]**	23
Hauteur nette [mm]	900	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	51.20		

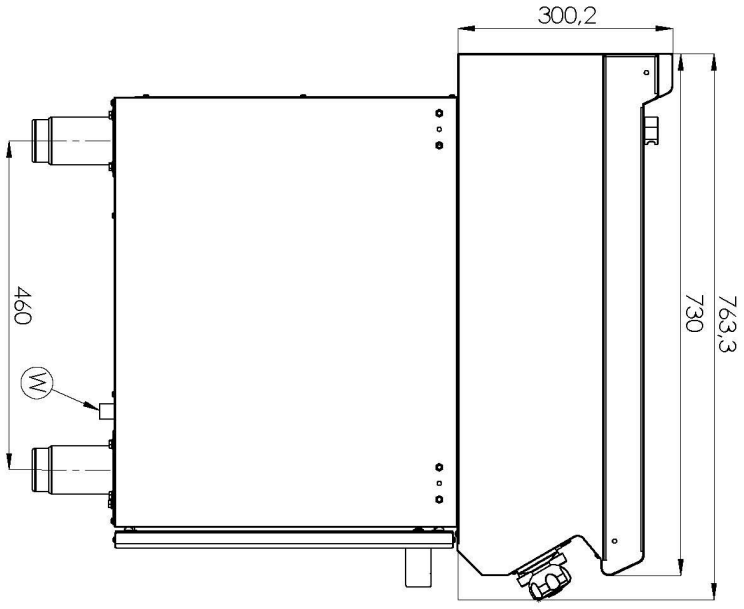
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

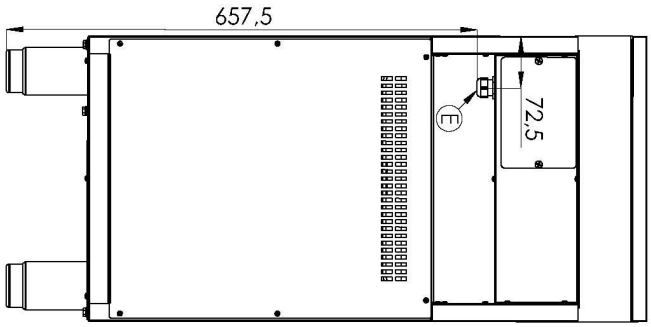
Fiche technique

Dessin technique

Cuiseur à pâtes électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008945
VT 740 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

Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008945
VT 740 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00008945
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   51.20
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1080
9. **Poids brut [kg]:**
   57.50
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    7.500
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IP24
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
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. **Finition de surface:**
    Acier inoxydable poli
21. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
22. **Volume de la cuve [L]:**
    23
23. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    340 x 306 x 329
24. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    23.00
25. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    110
26. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
27. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
28. **Thermostat de sécurité:**
    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 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008945
VT 740 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Pieds réglables:
Oui

30. Informations complémentaires:
Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

31. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

32. Nombre de paniers:
1

33. Faux fond:
Oui

34. Nombre de cuves:
1

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

36. Entrée d'eau:
Robinet mécanique

37. Type de vidange:
Dans le meuble

38. Vidange avec fusible de sécurité:
Oui

39. Connexion aux évacuations:
Oui

40. Emplacement du chauffage:
Intérieur

41. Section des conducteurs CU [mm²]:
1,5

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