Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuiseur à pâtes drop-in électrique 25 l sans soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007475
CPD-64ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 25
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX5
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Nombre de paniers: 0

Code SAP	00007475	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	305
Largeur nette [mm]	400	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	510
Profondeur nette [mm]	600	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	165
Hauteur nette [mm]	510	**Nombre de paniers**	0
Poids net [kg]	32.00	**Nombre de GN / EN**	1
Puissance électrique [kW]	7.800	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 2/3
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	220
Volume de la cuve [L]	25		

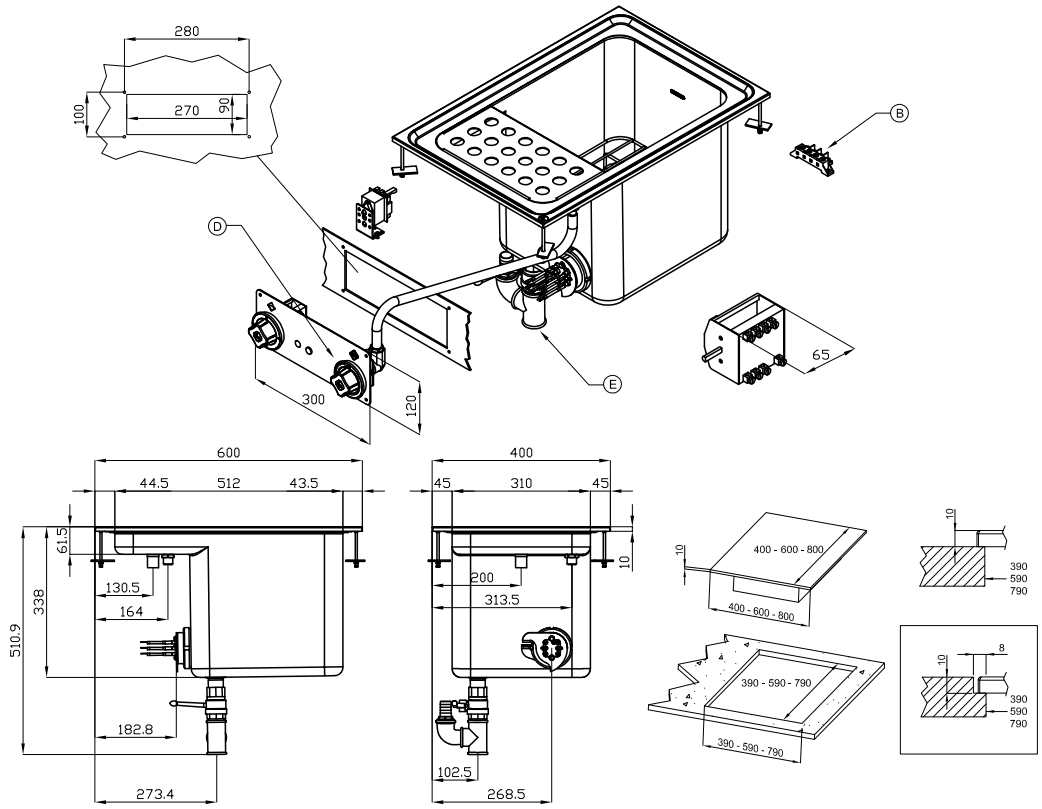
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Cuiseur à pâtes drop-in électrique 25 l sans soubassement 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00007475
CPD-64ET	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



A	Data plate		B	Electrical connection	
D	Cold water connection	ISO 7-1 1/2" F	E	Water drainage	ISO 7-1 1" F

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

Fiche technique

Avantages du produit

Cuiseur à pâtes drop-in électrique 25 l sans soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007475
CPD-64ET	**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

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

2

Degré de protection des commandes IPX5

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

3

Sortie vers le collecteur amovible dans le soubassement

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

4

Micro-interrupteur

Micro-interrupteur empêchant l'appareil de fonctionner en l'absence d'eau dans la baignoire

- Empêche la destruction de l'appareil par surchauffe

5

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facilité d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facilité d'accès même dans les angles et gain de temps

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes drop-in électrique 25 l sans soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007475
CPD-64ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00007475
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   600
4. **Hauteur nette [mm]:**
   510
5. **Poids net [kg]:**
   32.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   630
7. **Profondeur brute [mm]:**
   690
8. **Hauteur brute [mm]:**
   540
9. **Poids brut [kg]:**
   38.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Drop-In
12. **Puissance électrique [kW]:**
    7.800
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX5
15. **Matériel:**
    Inox
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Diamètre de la vanne de vidange:**
    1"
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Volume de la cuve [L]:**
    25
20. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    305 x 335 x 327
21. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    110
22. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
23. **Type de contrôle de la puissance:**
    Bouton de réglage
24. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
25. **Élément de sécurité:**
    Thermostat de sécuritéMicrorinterrupteur empêchant l'appareil de fonctionner en l'absence d'eau dans la cuveCaniveau contre débordement
26. **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 drop-in électrique 25 l sans soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007475
CPD-64ET	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

27. Informations complémentaires:
Le panier n'est pas inclus - possibilité d'acheter différentes tailles de paniers

28. Nombre de paniers:
0

29. Nombre de cuves:
1

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

31. Construction de l'élément chauffant:
Rotatif

32. Entrée d'eau:
Robinet mécanique

33. Type de vidange:
Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

34. Vidange:
Oui

35. Nombre de GN / EN:
1

36. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 2/3

37. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
220

38. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

39. Connexion aux évacuations:
Oui

40. Emplacement du chauffage:
Intérieur

41. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
305

42. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
510

43. Hauteur de la pièce interne [mm]:
165

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

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