Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuiseur à pâtes 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008183
VT 780 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 2 x 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: 2

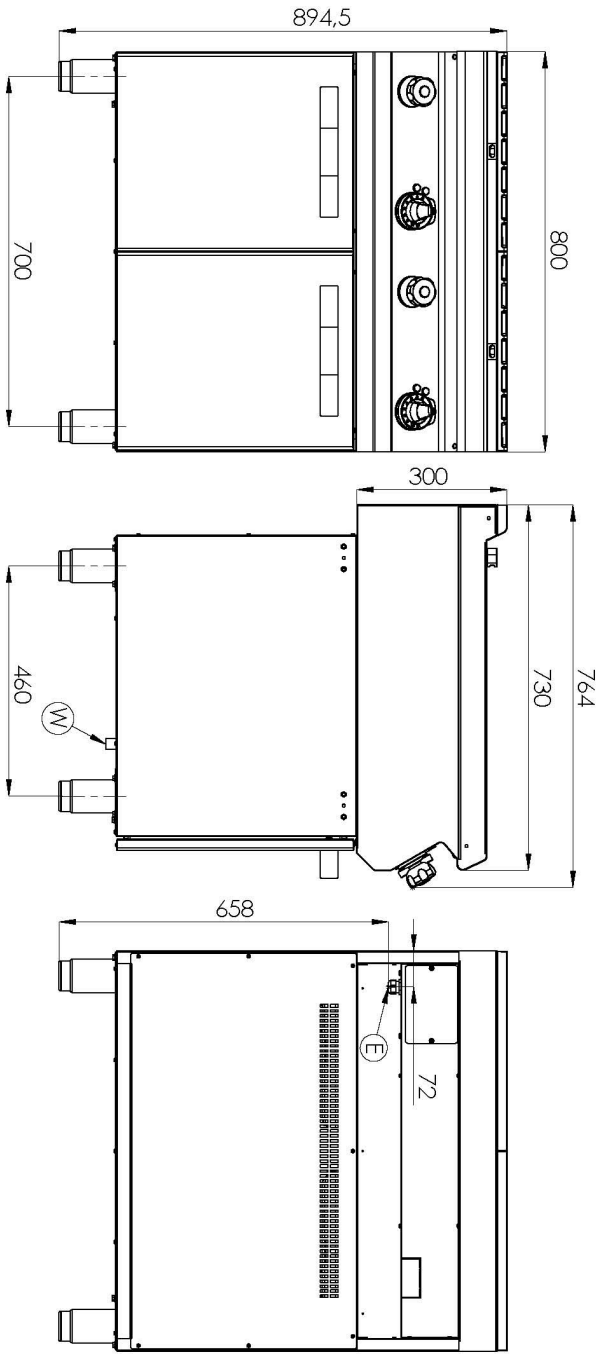
Code SAP	00008183	**Puissance électrique [kW]**	15.000
Largeur nette [mm]	800	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	730	**Volume de la cuve [L]**	2 x 23
Hauteur nette [mm]	900	**Nombre de paniers**	2
Poids net [kg]	74.90		

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

Fiche technique

Dessin technique

Cuiseur à pâtes 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008183
VT 780 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 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008183
VT 780 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00008183
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   74.90
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1080
9. **Poids brut [kg]:**
   85.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    15.000
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. **Finition de surface:**
    Acier inoxydable poli
20. **Volume de la cuve [L]:**
    2 x 23
21. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    2 x 340 x 306 x 329
22. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    23.00
23. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    110
24. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
25. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
26. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
27. **Pieds réglables:**
    Oui
28. **Informations complémentaires:**
    Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008183
VT 780 E	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

30. Nombre de paniers:
2

31. Faux fond:
Oui

32. Nombre de cuves:
2

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

34. Entrée d'eau:
Robinet mécanique

35. Type de vidange:
Dans le meuble

36. Vidange avec fusible de sécurité:
Oui

37. Connexion aux évacuations:
Oui

38. Emplacement du chauffage:
Intérieur

39. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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