# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| Cuiseur à pâtes électrique remplissage automatique 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00013571 |
| CPAD-64ET | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



- Volume de la cuve [L]: 25
- Entrée d'eau: Valve automatique commandée par un bouton
- 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** | 00013571 | **Alimentation** | 400 V / 3N - 50 Hz |
| **Largeur nette [mm]** | 400 | **Volume de la cuve [L]** | 25 |
| **Profondeur nette [mm]** | 600 | **Nombre de paniers** | 0 |
| **Hauteur nette [mm]** | 510 | **Nombre de GN / EN** | 1 |
| **Poids net [kg]** | 15.00 | **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]** | GN 2/3 |
| **Puissance électrique [kW]** | 7.800 | **Profondeur de l'appareil - GN [mm]** | 220 |

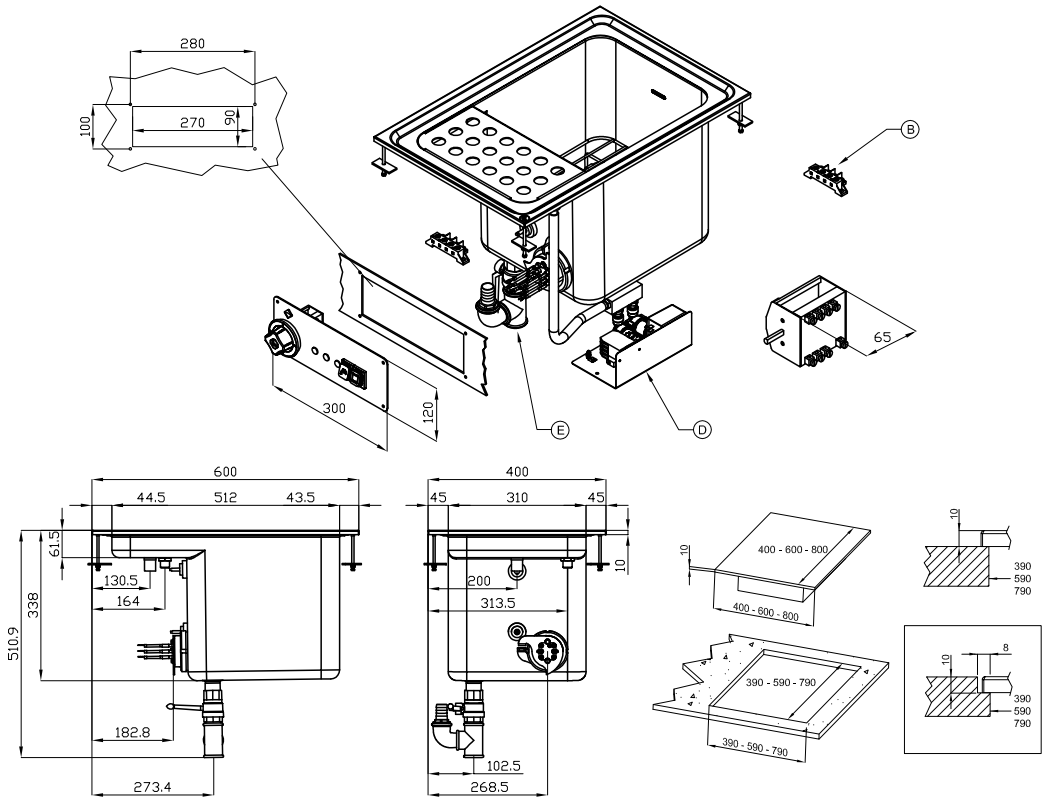


RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Dessin technique

| Cuiseur à pâtes électrique remplissage automatique 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00013571 |
| CPAD-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

Paramètres techniques

| Cuiseur à pâtes électrique remplissage automatique 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00013571 |
| CPAD-64ET | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1. **Code SAP:**
   00013571
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   600
4. **Hauteur nette [mm]:**
   510
5. **Poids net [kg]:**
   15.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   630
7. **Profondeur brute [mm]:**
   690
8. **Hauteur brute [mm]:**
   540
9. **Poids brut [kg]:**
   22.00
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 électrique remplissage automatique 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00013571 |
| CPAD-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:**
Valve automatique commandée par un bouton

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



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