

Produktmerkmale

| Pastakocher elektrisch automatische Befüllung | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|--|
| Modell | SAP -Code | 00013571 | |
| CPAD-64ET | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder | |



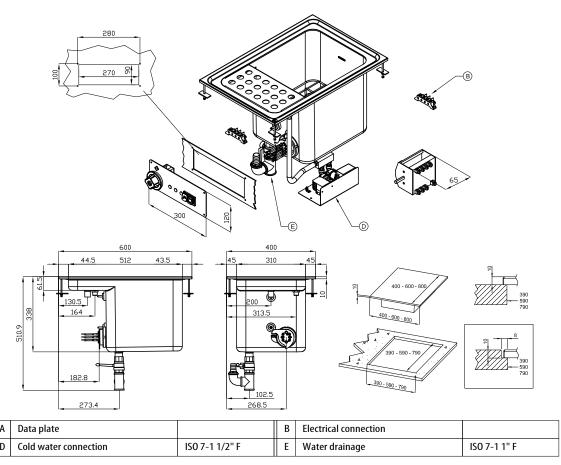
- Beckenvolumen [l]: 25
- Wasserzufluss: mittels Taste bedientes automatisches Ventil
- Abflusstyp: durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss
- Abfluss: Ja
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX5
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110
- Anzahl der Körbe: 0

| SAP -Code | 00013571 | Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz |
|---------------------|----------|------------------------------|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 400 | Beckenvolumen [l] | 25 |
| Nettentiefe [MM] | 600 | Anzahl der Körbe | 0 |
| Nettohöhe [MM] | 510 | Anzahl der GN / en | 1 |
| Nettogewicht / kg] | 15.00 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 2/3 |
| Power Electric [KW] | 7.800 | GN -Gerätetiefe | 220 |



Technische Zeichnung

| Pastakocher elektrisch automatische Befüllung | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| Modell | SAP -Code | 00013571 |
| CPAD-64ET | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |





technische Parameter

| Pastakocher elektrisch aut | omatische Befüllung | |
|---|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00013571 |
| CPAD-64ET | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |
| 1. SAP -Code: 00013571 | | 14. Schutz der Kontrollen: IPX5 |
| 2. Netzbreite [MM]: 400 | | 15. Material: Edelstahl |
| 3. Nettentiefe [MM]: 600 | | 16. Indikatoren: Betrieb und Heizen |
| 4. Nettohöhe [MM]: 510 | | 17. Abflussventildurchmesser: |
| 5. Nettogewicht / kg]: 15.00 | | 18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung |
| 6. Bruttobreite [MM]: 630 | | 19. Beckenvolumen [l]: 25 |
| 7. Grobtiefe [MM]: 690 | | 20. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 305 x 335 x 327 |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 540 | | 21. Maximale Gerätetemperatur [° C]: |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 22.00 | | 22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30 |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 23. Stromversorgungssteuerungstyp: Regelknopf |
| L1. Konstruktionstyp des Geräts: Drop-in | | 24. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels |
| 12. Power Electric [KW]: 7.800 | | 25. Sicherheitselement: Sicherheitsthermostat Mikroschalter zur Verhinderung des Betriebs der Anlage bei fehlendem Wasser in der Wanne Überlaufrinne |
| | | |

26. Sicherheitsthermostat:

Ja

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz



technische Parameter

durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss

| Pastakocher elektrisch automatische Befüllung | | |
|--|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00013571 |
| CPAD-64ET | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |
| 27. Weitere Informationen: Korb nicht im Lieferumfang enthalten - Zukauf von Körben in verschiedenen Größen möglich | | 34. Abfluss: Ja |
| 28. Anzahl der Körbe: | | 35. Anzahl der GN / en: |
| 29. Anzahl der Becken: | | 36. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3 |
| 30. Beckenmaterial: AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser | | 37. GN -Gerätetiefe: 220 |
| 31. Heizelementkonstruktion: drehbar | | 38. Anschluss abtropfen lassen: Ja |
| 32. Wasserzufluss: mittels Taste bedientes automatisches Ventil | | 39. Heizort: innen |
| 33. Abflusstyp: | | 40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: |

1,5

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com