

Produktmerkmale

Pastakocher drop-in elektrisch 25 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00007475
CPD-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



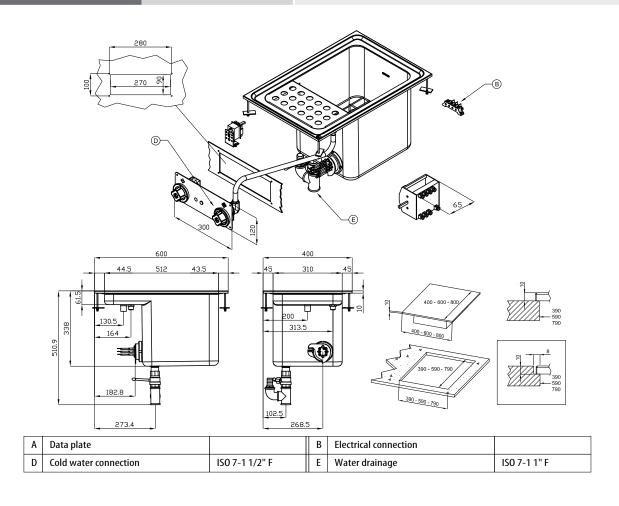
- Beckenvolumen [l]: 25
- Wasserzufluss: durch mechanischen Hahn
- Abflusstyp: durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss
- Abfluss: Ja
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX5
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110
- Anzahl der Körbe: 0

SAP -Code	00007475	Breite des internen Teils [MM]	305
Netzbreite [MM]	400	Tiefe des internen Teils [MM]	510
Nettentiefe [MM]	600	Höhe des inneren Teils [MM]	165
Nettohöhe [MM]	510	Anzahl der Körbe	0
Nettogewicht / kg]	32.00	Anzahl der GN / en	1
Power Electric [KW]	7.800	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	GN -Gerätetiefe	220
Beckenvolumen [l]	25		



Technische Zeichnung

Pastakocher drop-in elektrisch 25 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00007475
CPD-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder





Produkt Vorteile

Pastakocher drop-in elektrisch 25 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00007475
CPD-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

1 |

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX5

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Abtropfen Sie zum abnehmbaren Sammler in der Bettwäsche ab

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

4

Mikroschalter

Ein Mikroschalter, um den Betrieb des Geräts in Abwesenheit von Wasser in der Badewanne zu verhindern

 verhindert die Zerstörung des Geräts durch Überhitzung

5

Heizung

längeres Leben einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit



technische Parameter

Pastakocher drop-in elektris	sch 25 l ohne Unterbauten 4	00 V
Modell	SAP -Code	00007475
CPD-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
1. SAP -Code: 00007475		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]: 32.00		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]: 38.00		22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Stromversorgungssteuerungstyp: Regelknopf
11. Konstruktionstyp des Gerä Drop-in	its:	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
13. Wird geladen:		26. Sicherheitsthermostat:

400 V / 3N - 50 Hz



technische Parameter

Pastakocher drop-in elektrisch 25 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00007475
CPD-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
27. Weitere Informationen: Korb nicht im Lieferumfang enthalten - Zukauf von Körben in verschiedenen Größen möglich		36. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
28. Anzahl der Körbe:		37. GN -Gerätetiefe: 220
29. Anzahl der Becken:		38. Anschluss abtropfen lassen: Ja
30. Beckenmaterial: AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser		39. Heizort: innen
31. Heizelementkonstruktion: drehbar		40. Breite des internen Teils [MM]: 305
32. Wasserzufluss: durch mechanischen Hahn		41. Tiefe des internen Teils [MM]: 510
33. Abflusstyp: durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss		42. Höhe des inneren Teils [MM]: 165
34. Abfluss: Ja		43. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 1,5

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

35. Anzahl der GN / en: