Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuiseur à pâtes électrique 8 l TOP - 3x panier 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015111
VT 07 E 3b	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 8
- Matériel: AISI 430
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Nombre de paniers: 3

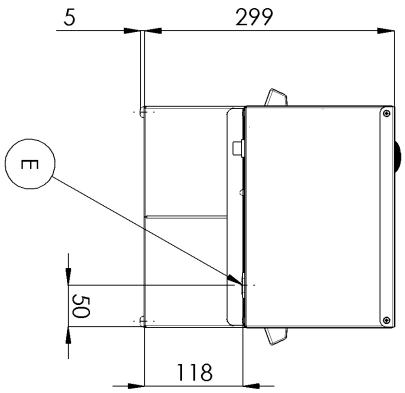
Code SAP	00015111	**Puissance électrique [kW]**	3.400
Largeur nette [mm]	270	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	420	**Volume de la cuve [L]**	8
Hauteur nette [mm]	370	**Nombre de paniers**	3
Poids net [kg]	8.00		

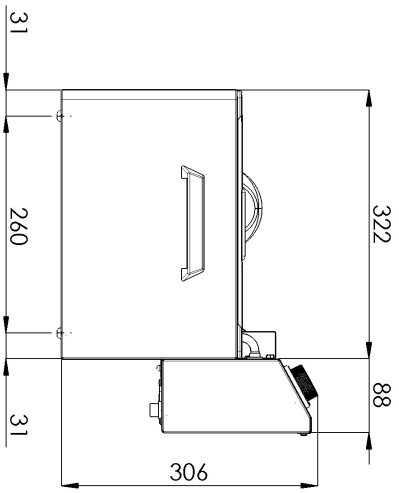
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

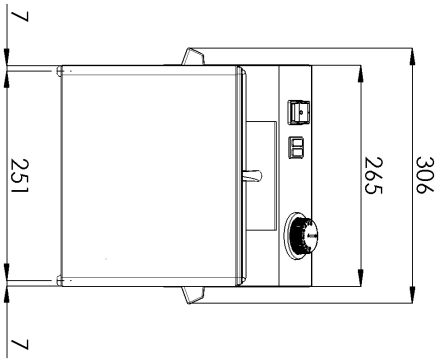
Fiche technique

Dessin technique

Cuiseur à pâtes électrique 8 l TOP - 3x panier 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015111
VT 07 E 3b	**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 électrique 8 l TOP - 3x panier 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015111
VT 07 E 3b	**Groupe d'articles**	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. **Code SAP:**
   00015111
2. **Largeur nette [mm]:**
   270
3. **Profondeur nette [mm]:**
   420
4. **Hauteur nette [mm]:**
   370
5. **Poids net [kg]:**
   8.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   310
7. **Profondeur brute [mm]:**
   515
8. **Hauteur brute [mm]:**
   440
9. **Poids brut [kg]:**
   9.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.400
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 430
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Équipement standard pour l'appareil:**
    3x panier
19. **Volume de la cuve [L]:**
    8
20. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    8.00
21. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    110
22. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
23. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    130
24. **Nombre de paniers:**
    3
25. **Faux fond:**
    Oui
26. **Nombre de cuves:**
    1
27. **Emplacement du chauffage:**
    Intérieur
28. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    1

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