# Fiche technique

Caractéristiques du produit

**Cuiseur à pâtes électrique 33 l avec soubassement 400 V / 3N**

| Modèle | Code SAP | 00011717 |
|---|---|---|
| VT 90/40 E | Groupe d'articles | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |



- Volume de la cuve [L]: 33
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00011717 | **Alimentation** | 400 V / 3N - 50 Hz |
| **Largeur nette [mm]** | 400 | **Volume de la cuve [L]** | 33 |
| **Profondeur nette [mm]** | 900 | **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]** | 307 |
| **Hauteur nette [mm]** | 900 | **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]** | 507 |
| **Poids net [kg]** | 53.00 | **Hauteur de la pièce interne [mm]** | 305 |
| **Puissance électrique [kW]** | 12.000 | | |

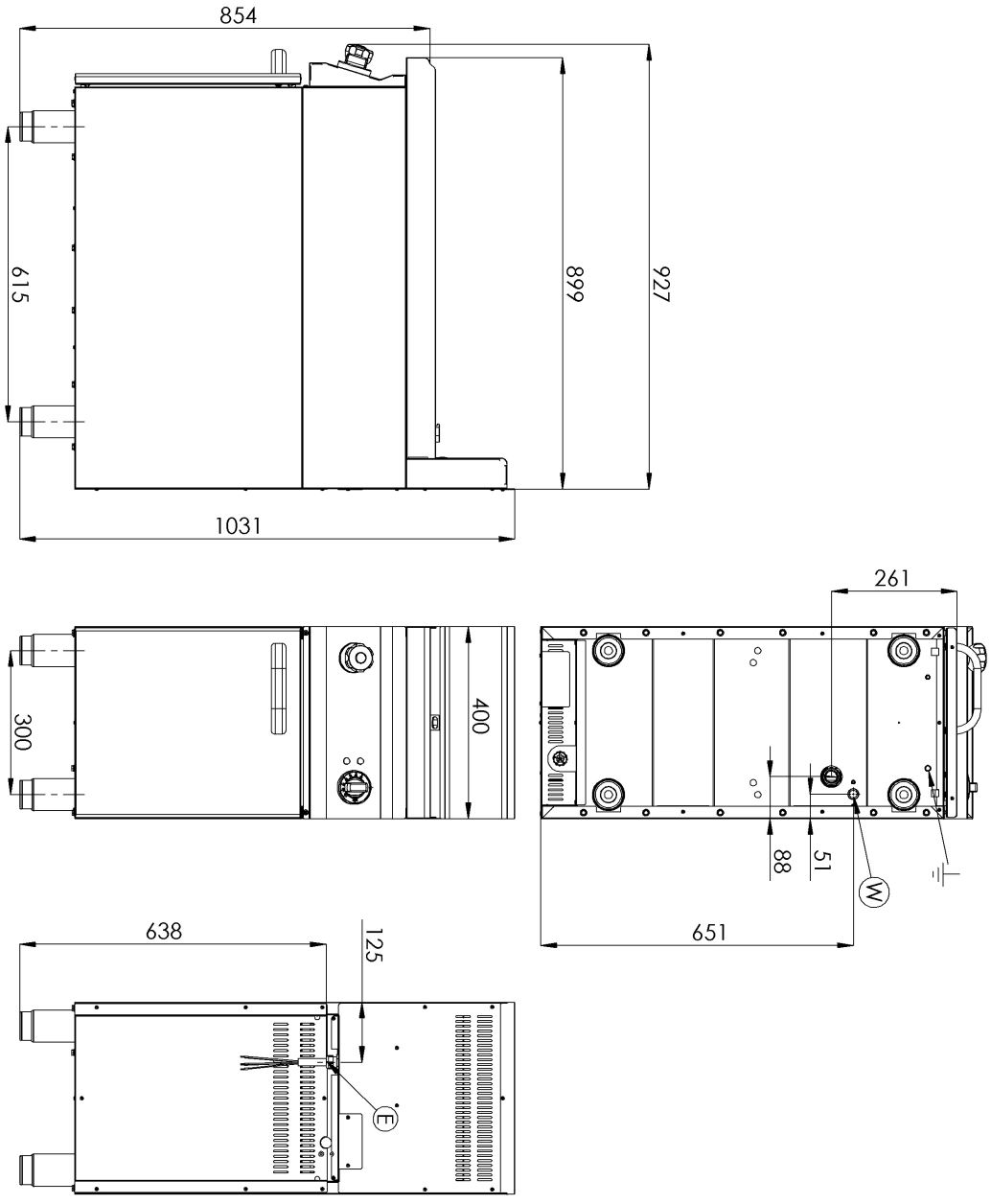


RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Dessin technique

| Cuiseur à pâtes électrique 33 l avec soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011717 |
| VT 90/40 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

Avantages du produit

| Cuiseur à pâtes électrique 33 l avec soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011717 |
| VT 90/40 E | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**1**

**Cuve en acier inoxydable**

Longue durée de vie
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
Le matériau ne rouille pas

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

**2**

**Indice de protection IPX4 pour les commandes**

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

**3**

**Micro-interrupteur**

Micro-interrupteur empêchant l'appareil de fonctionner en l'absence d'eau dans la baignoire

- Empêche la destruction de l'appareil par surchauffe

**4**

**Élément chauffant pivotant**

Durée de vie plus longue
Facile d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facile d'accès même dans les angles et gain de temps



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 33 l avec soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011717 |
| VT 90/40 E | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

1. **Code SAP:**
   00011717
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   53.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   970
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1140
9. **Poids brut [kg]:**
   62.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    12.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
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. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
20. **Volume de la cuve [L]:**
    33
21. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    307x507x305
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    110
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
24. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
25. **Pieds réglables:**
    Oui
26. **Informations complémentaires:**
    Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit
27. **Matériel de l'élément chauffant:**
    Incoloy
28. **Faux fond:**
    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 33 l avec soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00011717 |
| VT 90/40 E | **Groupe d'articles** | Cuiseurs de pâtes et bains-marie |

**29. Nombre de cuves:**
1

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

**31. Entrée d'eau:**
Robinet mécanique

**32. Type de vidange:**
Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

**33. Vidange:**
Oui

**34. Connexion d'approvisionnement en eau:**
3/4 «

**35. Connexion aux évacuations:**
Oui

**36. Emplacement du chauffage:**
Intérieur

**37. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
307

**38. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
507

**39. Hauteur de la pièce interne [mm]:**
305

**40. Section des conducteurs CU [mm²]:**
4

**41. Diamètre nominal du tuyau:**
DN 50



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