

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110125
VT 70/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Non
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 306 x 340 x 320
- Allumage: Électrique

<b>Code SAP</b>	00110125	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	306
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	340
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	320
<b>Poids net [kg]</b>	70.80	<b>Nombre de paniers</b>	2
<b>Puissance électrique [kW]</b>	12.000	<b>Taille du panier [mm]</b>	2x 306 x 340 x 320

# Fiche technique

Dessin technique



Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

Modèle

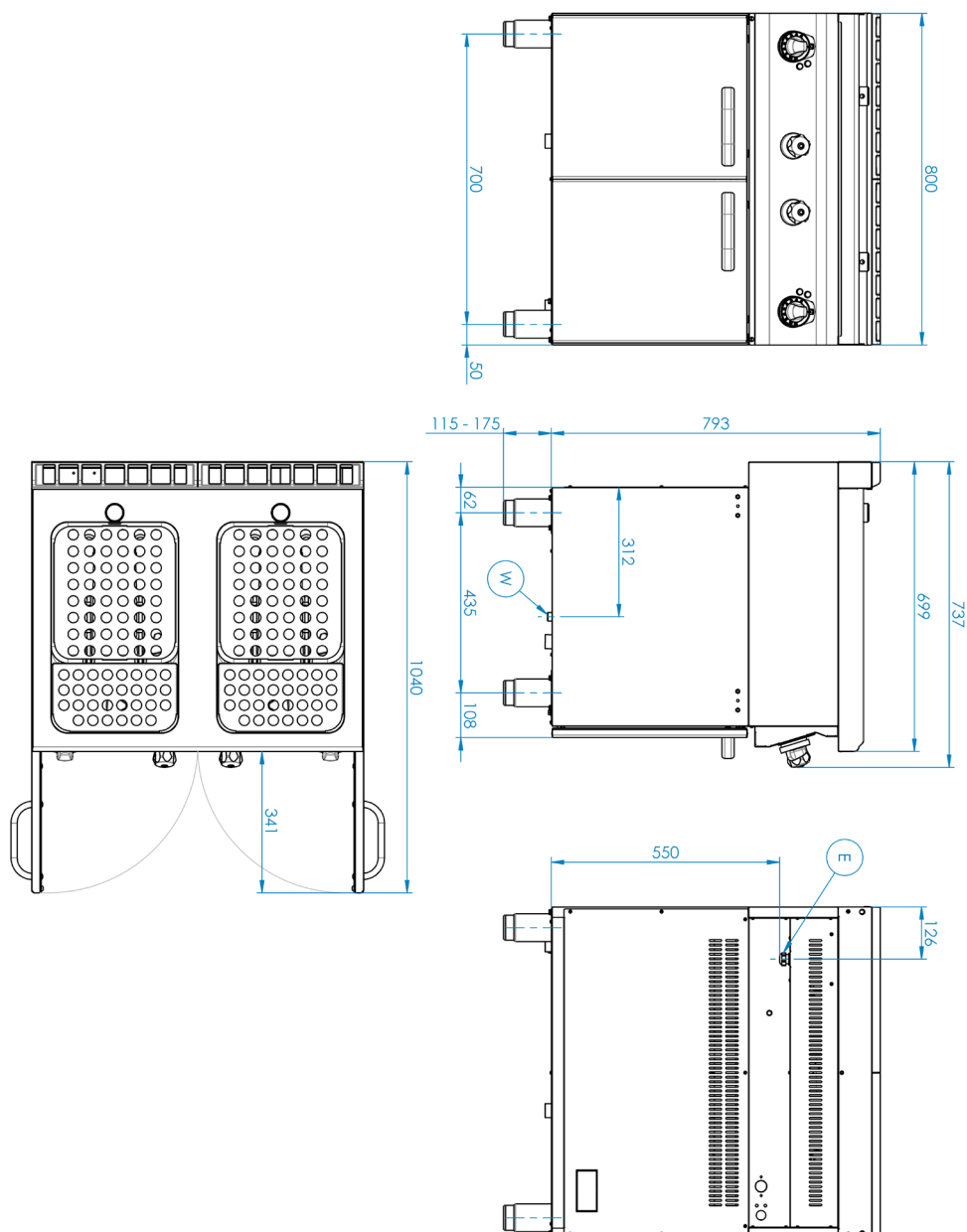
Code SAP

00110125

VT 70/80 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



### Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110125
VT 70/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110125
VT 70/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00110125

**2. Largeur nette [mm]:**

800

**3. Profondeur nette [mm]:**

700

**4. Hauteur nette [mm]:**

900

**5. Poids net [kg]:**

70.80

**6. Largeur brute [mm]:**

840

**7. Profondeur brute [mm]:**

800

**8. Hauteur brute [mm]:**

975

**9. Poids brut [kg]:**

84.20

**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. Allumage:**

Électrique

**15. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**16. Matériel:**

Inox

**17. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**18. Type de plan de travail:**

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

**19. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.20

**21. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**

2x 306 x 340 x 320

**22. Capacité volumique du récipient [l]:**

23.00

**23. Température maximale de l'appareil [° C]:**

110

**24. Température minimale de l'appareil [° C]:**

30

**25. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**26. Thermostat de sécurité:**

Oui

**27. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

13

**28. Pieds réglables:**

Oui

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110125
VT 70/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

### 29. Informations complémentaires:

Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

### 30. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 316

### 31. Nombre de paniers:

2

### 32. Faux fond:

Oui

### 33. Nombre de cuves:

2

### 34. Taille du panier [mm]:

2x 306 x 340 x 320

### 35. Matériau de la cuve:

AISI 316 - Acier inoxydable très résistant à l'eau salée

### 36. Type de vidange:

À travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations

### 37. Vidange:

Oui

### 38. Vidange avec fusible de sécurité:

Non

### 39. Connexion aux évacuations:

Oui

### 40. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

306

### 41. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

340

### 42. Hauteur de la pièce interne [mm]:

320