

Caractéristiques du produit

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



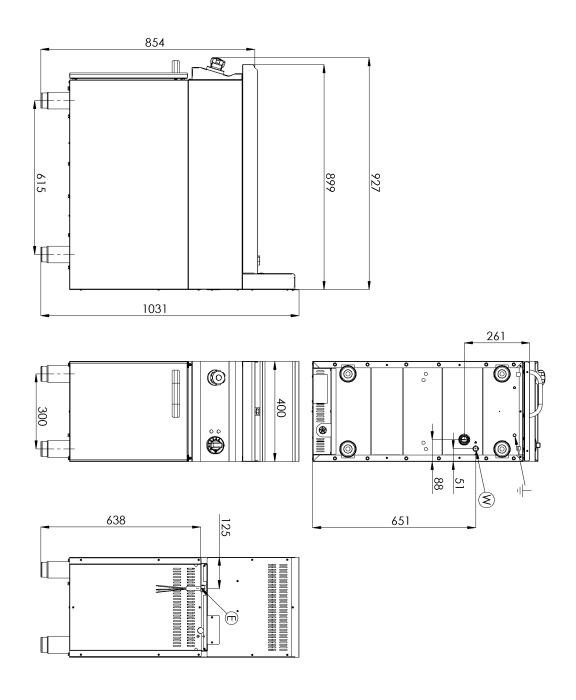
- Volume de la cuve [L]: 33
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations
- Vidange: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 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 inté- rieur de l'appareil [mm]	507
Poids net [kg]	53.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	305
Puissance électrique [kW]	12.000		



Dessin technique

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





Avantages du produit

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

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

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

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

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

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



Paramètres techniques

Modèle	Code SAP	00011717
	Code SAP	00011717
VT 90/40 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00011717		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 400		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 900		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 53.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 440		20. Volume de la cuve [L]: 33
7. Profondeur brute [mm]: 970		21. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 307x507x305
8. Hauteur brute [mm]: 1140		22. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 62.00		23. Température minimale de l'appareil [° C]:
0. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant
1. Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Pieds réglables: Oui
2. Puissance électrique [kW]: 12.000		26. Informations complémentaires: Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

28. Faux fond:

Oui



Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes électrique 33 l avec soubassement 400 V		
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:		34. Connexion aux évacuations: Oui 35. Emplacement du chauffage:
AISI 316 - Acier inoxydable très résistant à l'eau salée 31. Entrée d'eau:		Intérieur 36. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
Robinet mécanique 32. Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion aux évacuations		307 37. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 507
33. Vidange:		38. Hauteur de la pièce interne [mm]:

305

Oui