

Produktmerkmale

Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00110122
VT 70/04 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



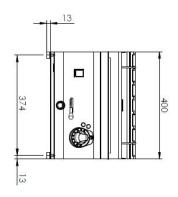
- Beckenvolumen [l]: 16
- Wasserzufluss: durch mechanischen Hahn
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110

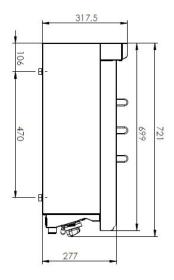
SAP -Code	00110122	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	Beckenvolumen [l]	16
Nettentiefe [MM]	700	Breite des internen Teils [MM]	308
Nettohöhe [MM]	330	Tiefe des internen Teils [MM]	336
Nettogewicht / kg]	17.30	Höhe des inneren Teils [MM]	213
Power Electric [KW]	4.500		

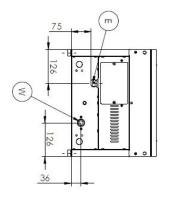


Technische Zeichnung

Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00110122
VT 70/04 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder









Produkt Vorteile

Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00110122
VT 70/04 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 316 Überprüfen des Betriebs

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

34 "Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00110122
VT 70/04 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
1. SAP -Code: 00110122		15. Material: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 400		16. Indikatoren: Betrieb und Heizen
3. Nettentiefe [MM]: 700		17. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
4. Nettohöhe [MM]: 330		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
5. Nettogewicht / kg]: 17.30		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.20
6. Bruttobreite [MM]: 440		20. Beckenvolumen [l]:
7. Grobtiefe [MM]: 800		21. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 308 x 336 x 213
8. Bruttohöhe [MM]: 390		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110
9. Bruttogewicht [kg]: 23.50		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
0. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels
L1. Konstruktionstyp des Ge Tischgerät	räts:	25. Sicherheitsthermostat: Ja
2. Power Electric [KW]: 4.500		26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 130
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Verstellbare Füße: Ja
4. Schutz der Kontrollen:		28. Weitere Informationen:

Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können

IPX4

zugekauft werden



technische Parameter

an der Fronttafel

Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00110122
VT 70/04 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
29. Heizelementmaterial: Incoloy		35. Abfluss: Ja
30. Falsch unten: Ja		36. Sicherheitsabfluss: Ja
31. Anzahl der Becken:		37. Breite des internen Teils [MM]: 308
32. Beckenmaterial: AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser		38. Tiefe des internen Teils [MM]: 336
33. Wasserzufluss: durch mechanischen Hahn		39. Höhe des inneren Teils [MM]: 213
34. Abflusstyp:		40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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