

# Fiche technique

**REDFOX®**

## Caractéristiques du produit

### Cuiseur à pâtes électrique 8 l sans soubassement 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006045
VT 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110

<b>Code SAP</b>	00006045	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	328	<b>Volume de la cuve [L]</b>	8
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	300
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	420
<b>Poids net [kg]</b>	7.00	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	100
<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.000		

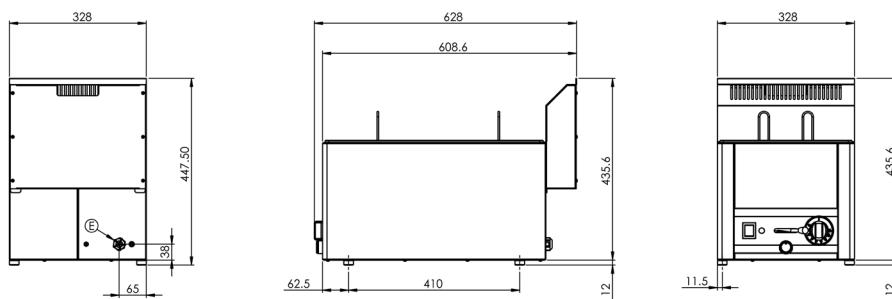
# Fiche technique



Dessin technique

## Cuiseur à pâtes électrique 8 l sans soubassement 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006045
VT 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Cuiseur à pâtes électrique 8 l sans soubassement 230 V

Modèle	Code SAP	
VT 30 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

#### 1 Conception entièrement 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
  - Nettoyage et entretien de l'appareil facile

#### 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 Vanne de vidange 3/4» à l'avant de l'appareil avec dispositif de sécurité anti-vidange

- Sortie du bain dans le récipient préparé
- Manipulation facile et sécurisée

#### 4 Élément chauffant à l'intérieur de la cuve

- Élément chauffant Incology pour des hautes performances
- Chauffe rapide de l'eau sans perte d'énergie lorsqu'elle est transférée directement dans l'eau

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Cuiseur à pâtes électrique 8 l sans soubassement 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006045
VT 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00006045

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

328

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

609

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

290

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

7.00

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

650

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

366

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

440

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

8.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.000

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**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]:**

0.80

**20. Volume de la cuve [L]:**

8

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

110

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

30

**23. Thermostat de sécurité:**

Oui

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

13

**25. Pieds réglables:**

Oui

**26. Informations complémentaires:**

Les paniers ne font pas partie de la livraison - peuvent être achetés en plus

# Fiche technique



Paramètres techniques

## Cuiseur à pâtes électrique 8 l sans soubassement 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006045
VT 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**27. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**28. Faux fond:**

Oui

**29. Nombre de cuves:**

1

**30. Matériau de la cuve:**

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

**31. Type de vidange:**

Sur le panneau avant

**32. Vidange:**

Oui

**33. Vidange avec fusible de sécurité:**

Oui

**34. Emplacement du chauffage:**

Intérieur

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

300

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

420

**37. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

100

**38. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,75