

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012313
VT 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	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

<b>Code SAP</b>	00012313	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Volume de la cuve [L]</b>	33
<b>Profondeur nette [mm]</b>	900	<b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	307
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>	507
<b>Poids net [kg]</b>	89.00	<b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>	305
<b>Puissance électrique [kW]</b>	24.000		

# Fiche technique

Dessin technique



Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V

Modèle

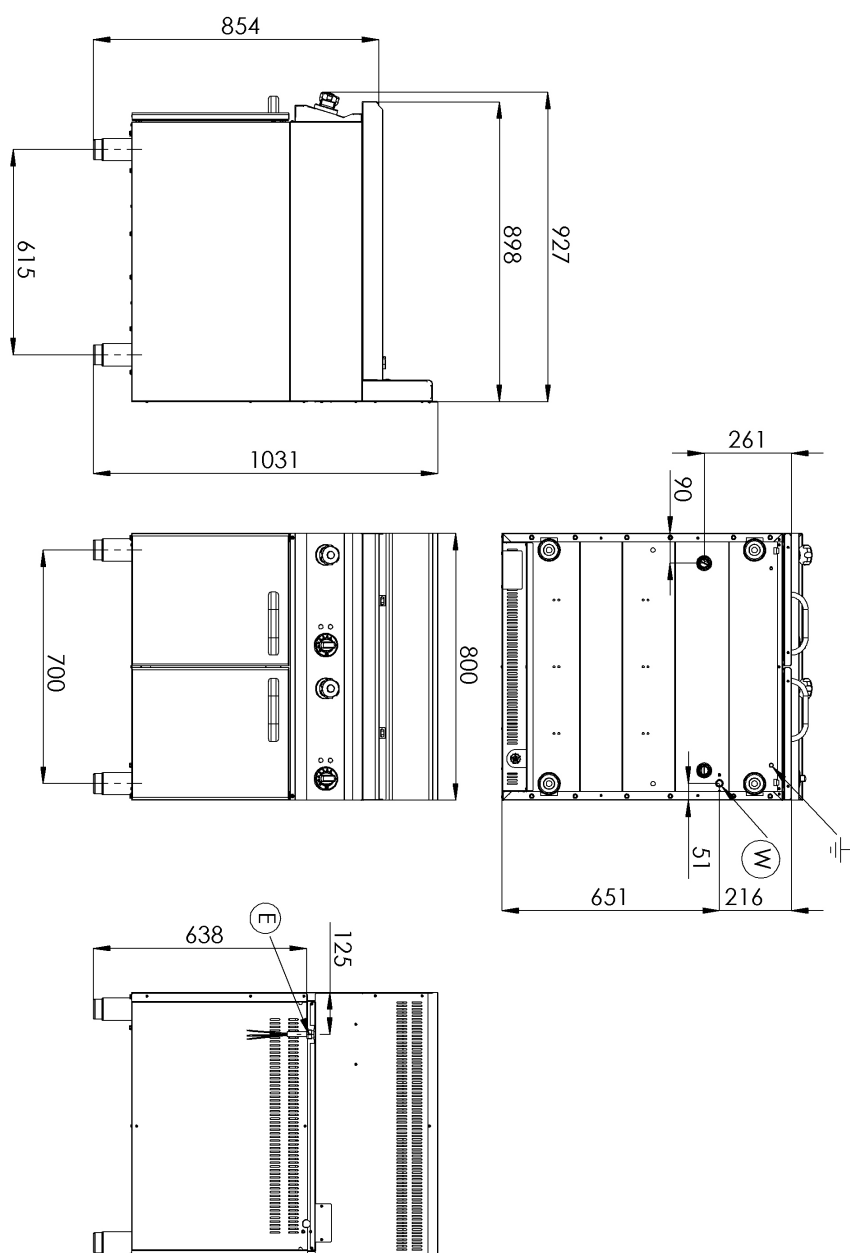
Code SAP

00012313

VT 90/80 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



### Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012313
VT 90/80 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

# 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

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012313
VT 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00012313

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

800

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

900

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

900

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

89.00

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

840

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

970

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

1160

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

101.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

24.000

**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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Cuiseur à pâtes électrique 33 + 33 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012313
VT 90/80 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**29. Nombre de cuves:**

2

**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:**

À 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 [mm<sup>2</sup>]:**

10

- Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)

**41. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50