

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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



- 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	00012313	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	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 intérieur de l'appareil [mm]	507
Poids net [kg]	89.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	305
Puissance électrique [kW]	24.000		

Fiche technique

Dessin technique



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

Modèle

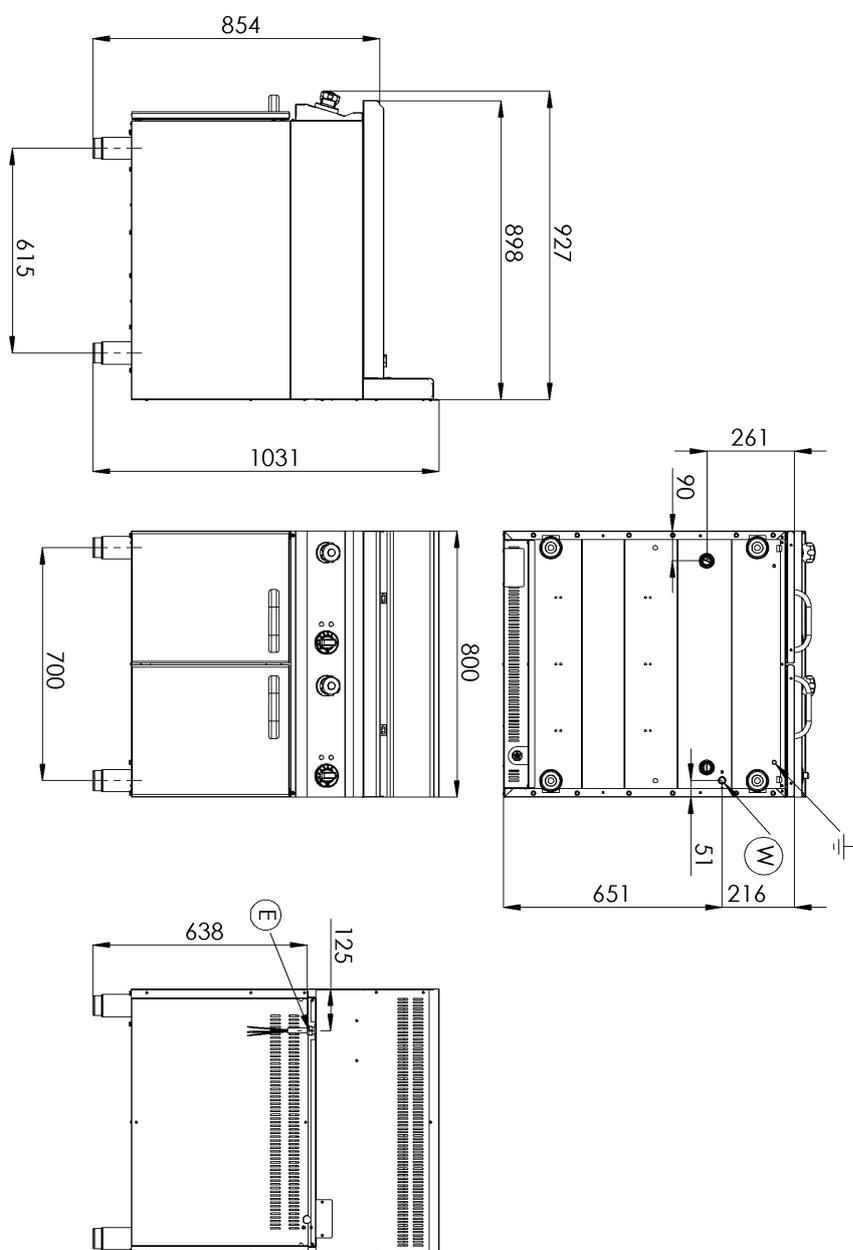
Code SAP

00012313

VT 90/80 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Fiche technique



Avantages du produit

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

1

Cuve en acier inoxydable

Longue durée de vie
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
Le matériau ne rouille pas

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

3

Micro-interrupteur

Micro-interrupteur empêchant l'appareil de fonctionner en l'absence d'eau dans la baignoire

4

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facile d'accès

Fiche technique

Paramètres techniques



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

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

Modèle	Code SAP	00012313
VT 90/80 E	Groupe d'articles	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 [mm²]:

10

41. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50