

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Cuiseur à pâtes

**Modèle**

VT 780 E

**Code SAP**

00008183

**Groupe d'articles**

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 2 x 23
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IP24
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110
- Nombre de paniers: 2

<b>Code SAP</b>	00008183	<b>Puissance électrique [kW]</b>	15.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	730	<b>Volume de la cuve [L]</b>	2 x 23
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Nombre de paniers</b>	2
<b>Poids net [kg]</b>	74.90		

# Fiche technique

Dessin technique



## Cuiseur à pâtes

Modèle

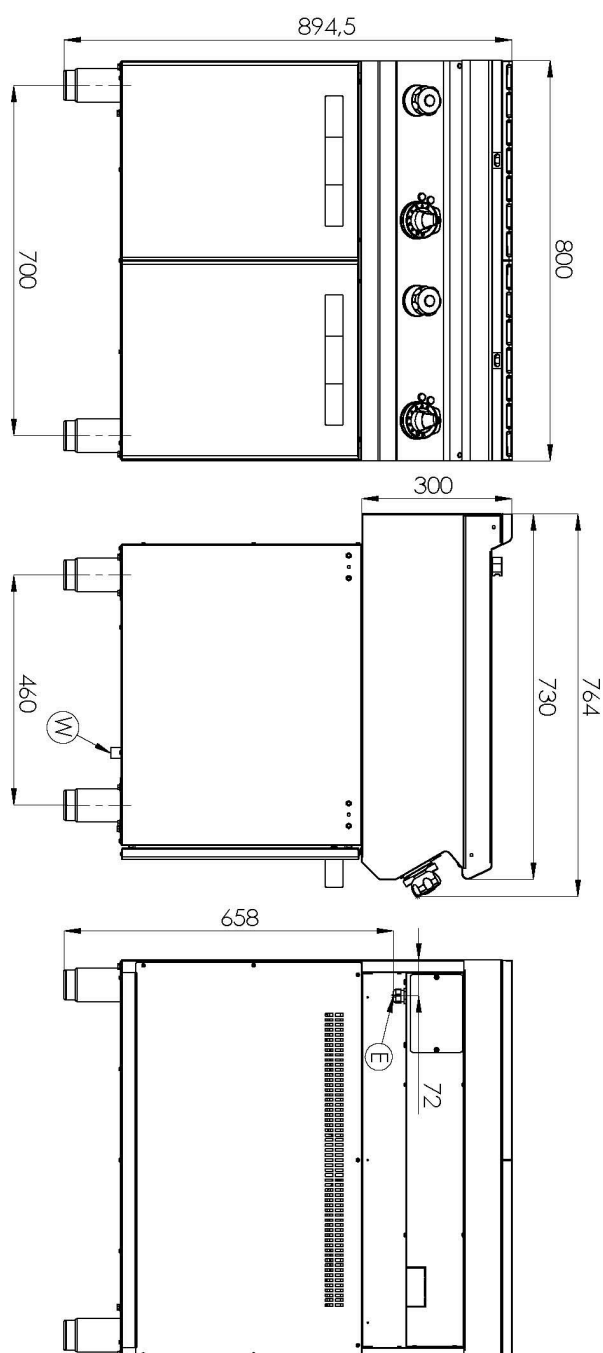
Code SAP

00008183

VT 780 E

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



# Fiche technique

Paramètres techniques



## Cuiseur à pâtes

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008183
VT 780 E	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00008183

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

800

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

730

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

900

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

74.90

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

840

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

800

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

1080

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

85.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Stationnaire

**12. Puissance électrique [kW]:**

15.000

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

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

IP24

**15. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**16. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure et revêtement

**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. Finition de surface:**

Acier inoxydable poli

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

2 x 23

**21. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**

2 x 340 x 306 x 329

**22. Capacité volumique du récipient [l]:**

23.00

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

110

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

30

**25. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**26. Thermostat de sécurité:**

Oui

**27. Pieds réglables:**

Oui

**28. Informations complémentaires:**

Koše nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Cuiseur à pâtes

Modèle

VT 780 E

Code SAP

00008183

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie

### 29. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

### 30. Nombre de paniers:

2

### 31. Faux fond:

Oui

### 32. Nombre de cuves:

2

### 33. Matériau de la cuve:

AISI 316 - Acier inoxydable très résistant à l'eau salée

### 34. Entrée d'eau:

Robinet mécanique

### 35. Type de vidange:

Dans le meuble

### 36. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

### 37. Connexion aux évacuations:

Oui

### 38. Emplacement du chauffage:

Intérieur

### 39. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

4

– Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)