Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Pastakocher elektrisch 16 + 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110123
VT 70/08 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

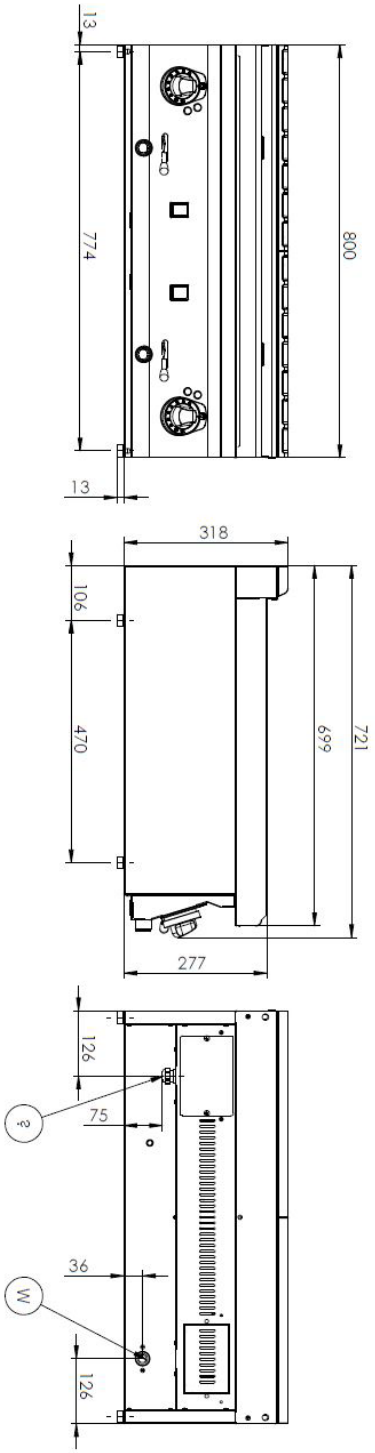
SAP -Code	00110123	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	**Beckenvolumen [l]**	16
Nettentiefe [MM]	700	**Breite des internen Teils [MM]**	308
Nettohöhe [MM]	330	**Tiefe des internen Teils [MM]**	336
Nettogewicht / kg]	32.00	**Höhe des inneren Teils [MM]**	213
Power Electric [KW]	9.000		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Pastakocher elektrisch 16 + 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110123
VT 70/08 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Pastakocher elektrisch 16 + 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110123
VT 70/08 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1

Binden

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

3

¾ „Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pastakocher elektrisch 16 + 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110123
VT 70/08 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

1. **SAP -Code:**
   00110123
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   700
4. **Nettohöhe [MM]:**
   330
5. **Nettogewicht / kg]:**
   32.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   840
7. **Grobtiefe [MM]:**
   800
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   390
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   43.50
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Tischgerät
12. **Power Electric [KW]:**
    9.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Material:**
    Edelstahl
16. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
17. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.20
20. **Beckenvolumen [l]:**
    16
21. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    2x 308 x 336 x 213
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    110
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30
24. **Service -Zugänglichkeit:**
    von durch Abnehmen des Frontpaneels
25. **Sicherheitsthermostat:**
    Ja
26. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    130
27. **Verstellbare Füße:**
    Ja
28. **Weitere Informationen:**
    Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können zugekauft werden

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pastakocher elektrisch 16 + 16 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00110123
VT 70/08 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pastakocher und Wasserbäder

29. Heizelementmaterial:
Incoloy

30. Falsch unten:
Ja

31. Anzahl der Becken:
2

32. Beckenmaterial:
AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser

33. Wasserzufluss:
durch mechanischen Hahn

34. Abflusstyp:
an der Fronttafel

35. Abfluss:
Ja

36. Sicherheitsabfluss:
Ja

37. Breite des internen Teils [MM]:
308

38. Tiefe des internen Teils [MM]:
336

39. Höhe des inneren Teils [MM]:
213

40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
2

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