

Produktmerkmale

Pastakocher elektrisch 23 + 23 l mit Unterbau 400 V		
Modell	SAP -Code	00110125
VT 70/80 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



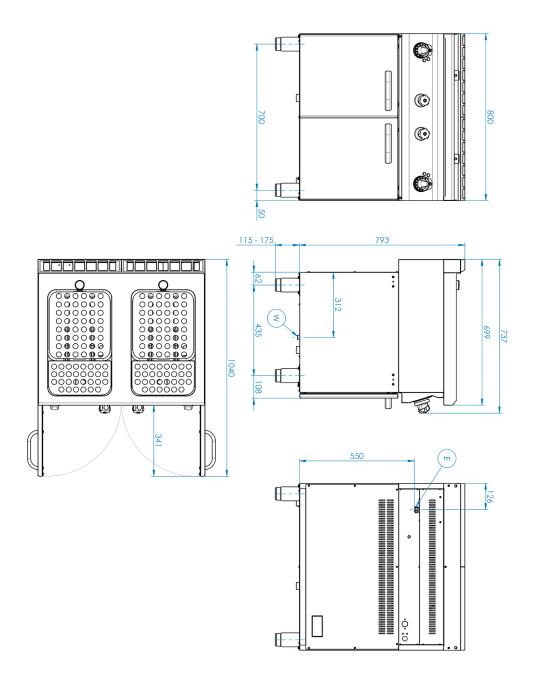
- Abflusstyp: durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss
- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Nein
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 2x 306 x 340 x 320
- Zündung: elektrisch

SAP -Code	00110125	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Breite des internen Teils [MM]	306
Nettentiefe [MM]	700	Tiefe des internen Teils [MM]	340
Nettohöhe [MM]	900	Höhe des inneren Teils [MM]	320
Nettogewicht / kg]	70.80	Anzahl der Körbe	2
Power Electric [KW]	12.000	Korbgröße [mm]	2x 306 x 340 x 320



Technische Zeichnung

Pastakocher elektrisch 23 + 23 l mit Unterbau 400 V		
Modell	SAP -Code	00110125
VT 70/80 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder





Produkt Vorteile

Pastakocher elektrisch 23 + 23 l mit Unterbau 400 V		
Modell	SAP -Code	00110125
VT 70/80 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

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



technische Parameter

Pastakocher elektrisch 23 + 2	23 l mit Unterbau 400 V	
Modell	SAP -Code	00110125
VT 70/80 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
1. SAP -Code: 00110125		15. Schutz der Kontrollen: IPX4
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Material: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 700		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 70.80		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 840		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.20
7. Grobtiefe [MM]: 800		21. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 2x 306 x 340 x 320
8. Bruttohöhe [MM]: 975		22. Volumenkapazität des Behälters [l]: 23.00
9. Bruttogewicht [kg]: 84.20		23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
.0. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
1. Konstruktionstyp des Gerä mit Unterbau	its:	25. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels
2. Power Electric [KW]: 12.000		26. Sicherheitsthermostat: Ja
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:
14. Zündung:		28. Verstellbare Füße:

elektrisch

Ja



technische Parameter

Pastakocher elektrisch 23 + 23 l mit Unterbau 400 V		
Modell	SAP -Code	00110125
VT 70/80 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
29. Weitere Informationen: Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können zugekauft werden		38. Sicherheitsabfluss: Nein
30. Heizelementmaterial: AISI 316		39. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"
31. Anzahl der Körbe:		40. Anschluss abtropfen lassen: Ja
32. Falsch unten: Ja		41. Breite des internen Teils [MM]: 306
33. Anzahl der Becken:		42. Tiefe des internen Teils [MM]: 340
34. Korbgröße [mm]: 2x 306 x 340 x 320		43. Höhe des inneren Teils [MM]: 320
35. Beckenmaterial: AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser		44. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 4
36. Abflusstyp: durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss		45. Durchmesser Nominal: DN 50

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

37. Abfluss: Ja