

Produktmerkmale

Pastakocher elektrisch 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00006045
VT 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder



- Beckenvolumen [l]: 8

- Abflusstyp: an der Fronttafel

- Abfluss: Ja

- Sicherheitsabfluss: Ja

Material: Edelstahl

- Schutz der Kontrollen: IPX4

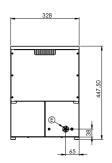
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110

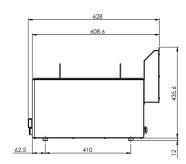
SAP -Code	00006045	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	328	Beckenvolumen [l]	8
Nettentiefe [MM]	609	Breite des internen Teils [MM]	300
Nettohöhe [MM]	290	Tiefe des internen Teils [MM]	420
Nettogewicht / kg]	7.00	Höhe des inneren Teils [MM]	100
Power Electric [KW]	3.000		

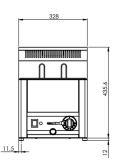


Technische Zeichnung

Pastakocher elektrisch 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00006045
VT 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder









Produkt Vorteile

Pastakocher elektrisch 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00006045
VT 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder

Nationärin

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten
- Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4
- Wartung -frei
  Wasserbeständigkeit
  lange Lebensdauer
  - Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfache Reinigung des Geräts
- 34 "Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

Kochkörper in der Wanne

Inkoloy -Körper für hohe Leistung

 Schnelles Erwärmen von Wasser, ohne Energie zu verlieren, wenn Sie direkt auf Wasser übertragen werden

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

2025-10-14

3



technische Parameter

Pastakocher elektrisch 8 l ohne Un	terbauten 230 V	
Modell	SAP -Code	00006045
VT 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
<b>1. SAP -Code:</b> 00006045		<b>15. Material:</b> Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 328		<b>16. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
3. Nettentiefe [MM]: 609		<b>17. Arbeitsplatztyp:</b> Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 290		<b>18. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
<b>5. Nettogewicht / kg]:</b> 7.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 650		20. Beckenvolumen [l]:
7. Grobtiefe [MM]: 366		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
8. Bruttohöhe [MM]: 440		22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 8.00		<b>23. Sicherheitsthermostat:</b> Ja
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:</b> 130
<b>11. Konstruktionstyp des Geräts:</b> Tischgerät		<b>25. Verstellbare Füße:</b> Ja
<b>12. Power Electric [KW]:</b> 3.000		<b>26. Weitere Informationen:</b> Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können zugekauft werden
<b>13. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		27. Heizelementmaterial: Incoloy

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Falsch unten:

Ja



technische Parameter

Pastakocher elektrisch 8 l ohne	Jnterbauten 230 V	
Modell	SAP -Code	00006045
VT 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
<b>29. Anzahl der Becken:</b>		34. Heizort: innen
<b>30. Beckenmaterial:</b> AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstah	l	<b>35. Breite des internen Teils [MM]:</b> 300
31. Abflusstyp: an der Fronttafel		<b>36. Tiefe des internen Teils [MM]:</b> 420
<b>32. Abfluss:</b> Ja		<b>37. Höhe des inneren Teils [MM]:</b> 100
33. Sicherheitsabfluss:		38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75

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

Ja