

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Cuiseur à pâtes électrique 16 l sans soubassement 400 V

Modèle

VT 70/04 E

Code SAP

00110122

Groupe d'articles

Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Volume de la cuve [L]: 16
- Entrée d'eau: Robinet mécanique
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110

Code SAP	00110122	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	400	Volume de la cuve [L]	16
Profondeur nette [mm]	700	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	308
Hauteur nette [mm]	330	Profondeur de la partie intérieure de l'appareil [mm]	336
Poids net [kg]	17.30	Hauteur de la pièce interne [mm]	213
Puissance électrique [kW]	4.500		

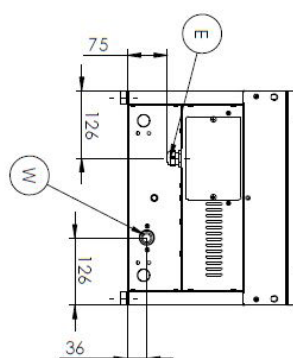
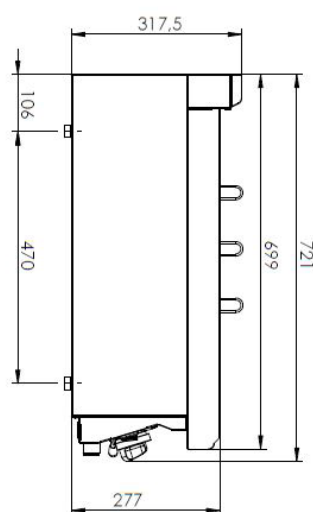
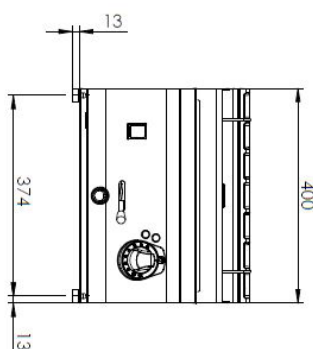
Fiche technique

Dessin technique



Cuiseur à pâtes électrique 16 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110122
VT 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



Cuiseur à pâtes électrique 16 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110122
VT 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1

Cuve en acier inoxydable

Longue durée de vie
Résistance du matériau: acier inoxydable AISI 316
Contrôle du chauffage

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil a bezpečné nahřatí

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

3

Vanne de vidange 3/4» à l'avant de l'appareil avec dispositif de sécurité anti-vidange

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et sécurisée

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuiseur à pâtes électrique 16 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110122
VT 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

1. Code SAP:

00110122

2. Largeur nette [mm]:

400

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

330

5. Poids net [kg]:

17.30

6. Largeur brute [mm]:

440

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

390

9. Poids brut [kg]:

23.50

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

4.500

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

Inox

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]:

1.20

20. Volume de la cuve [L]:

16

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

308 x 336 x 213

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. Thermostat de sécurité:

Oui

26. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

13

27. Pieds réglables:

Oui

28. Informations complémentaires:

Košé nejsou součástí dodávky – možno dokoupit

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuiseur à pâtes électrique 16 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110122
VT 70/04 E	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

29. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

30. Faux fond:

Oui

31. Nombre de cuves:

1

32. Matériau de la cuve:

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

33. Entrée d'eau:

Robinet mécanique

34. Type de vidange:

Sur le panneau avant

35. Vidange:

Oui

36. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

37. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

308

38. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

336

39. Hauteur de la pièce interne [mm]:

213

40. Section des conducteurs CU [mm²]:

1