

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



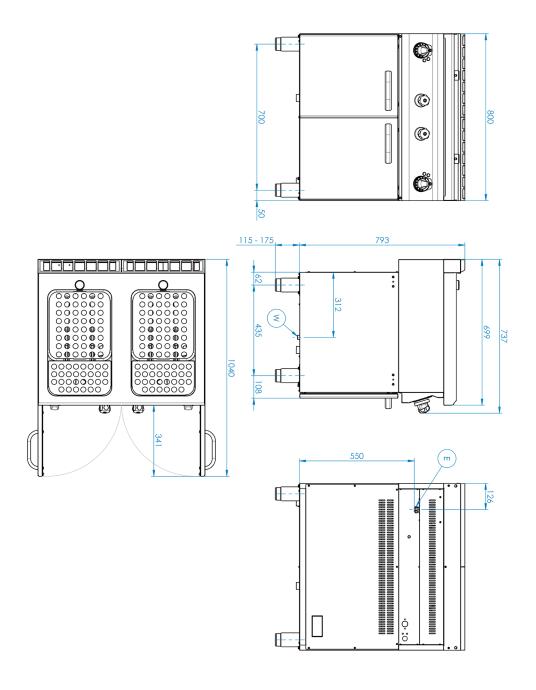
- Abflusstyp: durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss
- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Nein
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 2x 306 x 340 x 320
- Zündung: elektrisch

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

1 |

#### Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

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

2025-10-16



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
<b>1. SAP -Code:</b> 00110125		<b>15. Schutz der Kontrollen:</b> IPX4
2. Netzbreite [MM]: 800		<b>16. Material:</b> Edelstahl
<b>3. Nettentiefe [MM]:</b> 700		<b>17. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 900		<b>18. Arbeitsplatztyp:</b> Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 70.80		<b>19. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 840		<b>20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 1.20
7. Grobtiefe [MM]:		<b>21. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:</b> 2x 306 x 340 x 320
<b>8. Bruttohöhe [MM]:</b> 975		<b>22. Volumenkapazität des Behälters [l]:</b> 23.00
9. Bruttogewicht [kg]: 84.20		<b>23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 110
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:</b> 30
11. Konstruktionstyp des G mit Unterbau	eräts:	<b>25. Service - Zugänglichkeit:</b> von durch Abnehmen des Frontpaneels
12. Power Electric [KW]:		<b>26. Sicherheitsthermostat:</b> Ja
<b>13. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:
14. Zündung:		28. Verstellbare Füße:

Ja

elektrisch



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
<b>29. Weitere Informationen:</b> Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können zugekauft werden		<b>38. Sicherheitsabfluss:</b> Nein
<b>30. Heizelementmaterial:</b> AISI 316		<b>39. Wasserversorgungsanschluss:</b> 3/4"
31. Anzahl der Körbe:		<b>40. Anschluss abtropfen lassen:</b> Ja
<b>32. Falsch unten:</b> Ja		<b>41. Breite des internen Teils [MM]:</b> 306
33. Anzahl der Becken:		<b>42. Tiefe des internen Teils [MM]:</b> 340
<b>34. Korbgröße [mm]:</b> 2x 306 x 340 x 320		<b>43. Höhe des inneren Teils [MM]:</b> 320
<b>35. Beckenmaterial:</b> AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser		<b>44. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:</b> 4
<b>36. Abflusstyp:</b> durch den Unterbau mit Anschluss an den Abfluss		<b>45. Durchmesser Nominal:</b> DN 50

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

**37. Abfluss:** Ja