

Produktmerkmale

| Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|
| Modell | SAP -Code | 00110122 |
| VT 70/04 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |



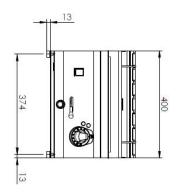
- Beckenvolumen [l]: 16
- Wasserzufluss: durch mechanischen Hahn
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Material: Edelstahl
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110

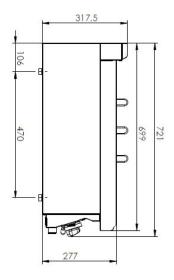
| SAP -Code | 00110122 | Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz |
|---------------------|----------|--------------------------------|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 400 | Beckenvolumen [l] | 16 |
| Nettentiefe [MM] | 700 | Breite des internen Teils [MM] | 308 |
| Nettohöhe [MM] | 330 | Tiefe des internen Teils [MM] | 336 |
| Nettogewicht / kg] | 17.30 | Höhe des inneren Teils [MM] | 213 |
| Power Electric [KW] | 4.500 | | |

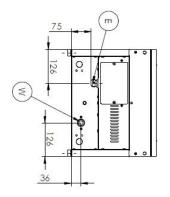


Technische Zeichnung

| Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|
| Modell | SAP -Code | 00110122 |
| VT 70/04 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |









Produkt Vorteile

| Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|
| Modell | SAP -Code | 00110122 |
| VT 70/04 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |

1

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 316 Überprüfen des Betriebs

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfach zu reinigen das Gerät und eine sichere Heizung

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

34 "Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling



technische Parameter

| Modell | SAP -Code | 00110122 |
|---|-----------------------------------|---|
| VT 70/04 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |
| 1. SAP -Code: 00110122 | | 15. Material: Edelstahl |
| 2. Netzbreite [MM]: 400 | | 16. Indikatoren: Betrieb und Heizen |
| 3. Nettentiefe [MM]: 700 | | 17. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung |
| 4. Nettohöhe [MM]: 330 | | 18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304 |
| 5. Nettogewicht / kg]: 17.30 | | 19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.20 |
| 6. Bruttobreite [MM]: 440 | | 20. Beckenvolumen [l]: 16 |
| 7. Grobtiefe [MM]: | | 21. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 308 x 336 x 213 |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 390 | | 22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 23.50 | | 23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: |
| LO. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 24. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels |
| 1. Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät | | 25. Sicherheitsthermostat: Ja |
| L2. Power Electric [KW]: 4.500 | | 26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 130 |
| 13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz | | 27. Verstellbare Füße: Ja |
| | | |

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Weitere Informationen:

zugekauft werden

Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können



technische Parameter

an der Fronttafel

| Pastakocher elektrisch 16 l ohne Unterbauten 400 V | | |
|--|-----------------------------------|--|
| Modell | SAP -Code | 00110122 |
| VT 70/04 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pastakocher und Wasserbäder |
| 29. Heizelementmaterial: Incoloy | | 35. Abfluss: Ja |
| 30. Falsch unten: Ja | | 36. Sicherheitsabfluss: Ja |
| 31. Anzahl der Becken: | | 37. Breite des internen Teils [MM]: 308 |
| 32. Beckenmaterial: AISI 316 - Edelstahl mit hoher Beständigkeit gegen Salzwasser | | 38. Tiefe des internen Teils [MM]: 336 |
| 33. Wasserzufluss: durch mechanischen Hahn | | 39. Höhe des inneren Teils [MM]: |
| 34. Abflusstyp: | | 40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: |

1

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