

Caractéristiques du produit

Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00006027
VT 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



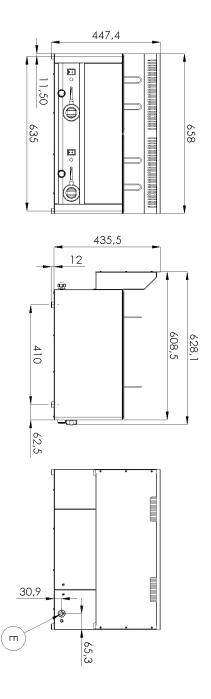
- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: Inox
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 110

Code SAP	00006027	Poids net [kg]	15.00
Largeur nette [mm]	658	Puissance électrique [kW]	6.000
Profondeur nette [mm]	609	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	290	Volume de la cuve [L]	8



Dessin technique

Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00006027
VT 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie





Avantages du produit

Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00006027
VT 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

Conception entièrement en acier inoxydable

Longue durée de vie Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34 Le matériau ne rouille pas

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

Élément chauffant à l'intérieur de la cuve

Élément chauffant Incology pour des hautes performances

- Chauffe rapide de l'eau sans perte d'énergie lorsqu'elle est transférée directement dans l'eau

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



Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sa	ans soubassement 400	v
Modèle	Code SAP	00006027
VT 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
1. Code SAP: 00006027		14. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 658		15. Matériel: Inox
3. Profondeur nette [mm]: 609		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 290		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 15.00		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 725		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
7. Profondeur brute [mm]:		20. Volume de la cuve [L]:
8. Hauteur brute [mm]: 540		21. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 16.50		22. Température minimale de l'appareil [° C]: 30
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant
11. Type de construction de l'appa Équipements à poser	reil:	24. Thermostat de sécurité: Oui
12. Puissance électrique [kW]: 6.000		25. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C:
13. Alimentation:		26. Pieds réglables:

Oui

13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité



Paramètres techniques

Cuiseur à pâtes électrique 8+8 l sans soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00006027
VT 60 EL	Groupe d'articles	Cuiseurs de pâtes et bains-marie
27. Informations complémentaires: Les paniers ne font pas partie de la livraison - peuvent être achetés en plus		32. Type de vidange: Sur le panneau avant
28. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy		33. Vidange: Oui
29. Faux fond: Oui		34. Vidange avec fusible de sécurité: Oui
30. Nombre de cuves:		35. Emplacement du chauffage: Intérieur
31. Matériau de la cuve:		36. Section des conducteurs CU [mm²]:

1

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