

Produktmerkmale

Pastakocher elektrisch 8+8 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00006027
VT 60 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

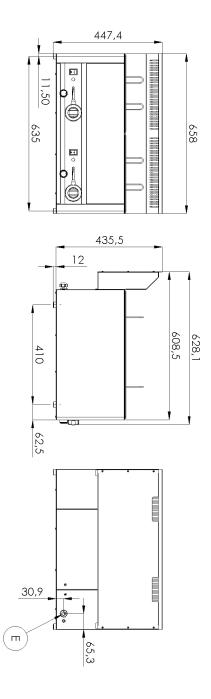
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110

SAP -Code	00006027	Nettogewicht / kg]	15.00
Netzbreite [MM]	658	Power Electric [KW]	6.000
Nettentiefe [MM]	609	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	290	Beckenvolumen [l]	8



Technische Zeichnung

Pastakocher elektrisch 8+8 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00006027
VT 60 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder





Produkt Vorteile

Pastakocher elektrisch 8+8 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00006027
VT 60 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



technische Parameter

Madell	CAD Code	00000027	
Modell	SAP -Code	00006027	
VT 60 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder	
1. SAP -Code: 00006027		15. Material: Edelstahl	
2. Netzbreite [MM]: 658		16. Indikatoren: Betrieb und Heizen	
3. Nettentiefe [MM]: 609		17. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung	
4. Nettohöhe [MM]: 290		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304	
5. Nettogewicht / kg]: 15.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80	
6. Bruttobreite [MM]: 725		20. Beckenvolumen [l]:	
7. Grobtiefe [MM]:		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 110	
8. Bruttohöhe [MM]: 540		22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30	
9. Bruttogewicht [kg]: 16.50		23. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels	
LO. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Sicherheitsthermostat: Ja	
11. Konstruktionstyp des Ge Tischgerät	räts:	25. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 130	
L2. Power Electric [KW]: 6.000		26. Verstellbare Füße: Ja	
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Weitere Informationen: Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten - diese können zugekauft werden	

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Heizelementmaterial:

Incoloy



technische Parameter

32. Abflusstyp:

an der Fronttafel

Pastakocher elektrisch 8+8 l ohne Unterbauten 400 V		
Modell	SAP -Code	00006027
VT 60 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pastakocher und Wasserbäder
29. Falsch unten: Ja		33. Abfluss: Ja
30. Anzahl der Becken:		34. Sicherheitsabfluss: Ja
31. Beckenmaterial: AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl		35. Heizort: innen

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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