

## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

## Cuiseur à pâtes électrique 23 + 23 I avec soubassement 400 V - VT 70/80 E





| Description   | Caractéristiques                     |                    |
|---|--------------------------------------|--------------------|
| <ul> <li>Identification</li> <li>Code SAP: 00110125</li> <li>Dimensions</li> <li>Largeur nette (mm): 800</li> <li>Profondeur nette (mm): 900</li> <li>Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 1.20</li> <li>Taille du panier (mm): 2x 306 x 340 x 320</li> <li>Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 306</li> <li>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 340</li> <li>Hauteur de la pièce interne (mm): 320</li> <li>Poids</li> <li>Poids net (kg): 70.80</li> <li>Poids brut (kg): 84.20</li> <li>Puissance &amp; Alimentation</li> <li>Puissance électrique (kW): 12.000</li> <li>Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz</li> <li>Température maximale de l'appareil (° C): 110</li> <li>Température minimale de l'appareil (° C): 30</li> <li>Matériaux</li> <li>Matériaux</li> <li>Matériau de la plaque supérieure: AISI 304</li> <li>Matériau de la cuve: AISI 316 - Acier inoxydable très résistant à l'eau salée</li> <li>Fonctionnalités</li> <li>Type d'appareil: Appareil électrique</li> <li>Type de construction de l'appareil: Avec soubassement</li> </ul> | Poids (en kg)                        | 70.8               |
|   | Avec vidange                         | Oui                |
|   | Nombre de cuve(s)                    | 2                  |
|   | Type de branchementTriphasé          |                    |
|   | Puissance totale (kW)12000.0         |                    |
|   | Configuration                        | Sur placard        |
|   | Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 mm             |
|   | Dimensions extérieures (en mm)       | 800 x 700 x 900    |
|   | voltage                              | 400 V / 3N - 50 Hz |
|   | Garantie 1 an sur le                 | es pièces incluse  |



## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

| Description   | Caractéristiques |
|---|------------------|
| - Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - |                  |
| nettoyage d'entretien confortable                                   |                  |
| - Thermostat de sécurité: Oui                                       |                  |
| - Pieds réglables: Oui  |                  |
| - Nombre de paniers: 2  |                  |
| - Faux fond: Oui  |                  |
| - Nombre de cuves: 2  |                  |
| - Type de vidange: Á travers le soubassement, avec la connexion     |                  |
| aux évacuations   |                  |
| - Vidange: Oui  |                  |
| - Vidange avec fusible de sécurité: Non                             |                  |
| - Connexion aux évacuations: Oui                                    |                  |
| • Volumes   |                  |
| - Diamètre nominal du tuyau: DN 50                                  |                  |
| • Électricité   |                  |
| - Section des conducteurs CU (mm²): 4                               |                  |
| • Divers  |                  |
| - Allumage: Électrique  |                  |
| - Indice de protection d'enveloppe: IPX4                            |                  |
| - Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four       |                  |
| - Dimensions de la cuve (mm x mm x mm): 2x 306 x 340 x 320          |                  |
| - Capacité volumique du récipient (I): 23.00                        |                  |
| - Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant         |                  |
| - Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 13                          |                  |
| - Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 '                       |                  |
|   |                  |
|   |                  |