

TECHNISCHES DATENBLATT VMC-3 (T) MIT KORBHEBER



TECHNISCHE DATEN

Modell / Typ	VMC-3 LST	VMC-3T LST
Referenz	8131-30LST	8137-30LST
Tank (Liter)	25-40	25-40
Abmessungen(mm)		
Breite	350	350
Tiefe	600	600
Höhe	850-900	850-900
Spannung	3N400V	3N400V
Leistung	6.6 kW	10 kW
Sicherungen	9.5A	14.5A
Heizkörper	1	1
Temperaturbereich	40°C – 105°C	40°C – 105°C
Schutzindex	IPX4	IPX4
Nettogewicht (kg)	37	39
Kabel (m)	2.50	2.50
Bemerkung	Ohne Stecker	Ohne Stecker

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Der **automatische Korbheber** (2x) mit elektronische Zeitschaltuhren ermöglicht es, ein perfektes und gleichmässiges kochen für jede Portion für stets erfolgreiche Gerichte.
- Dieses Modell wird mit zwei rechteckigen Körbe verkauft. Nur diese Körbe sind mit der Korbhebeanlage kompatibel.
- Einteiliges tiefgezogenes GN 1/1 Becken (310 x 510 x H300-310mm) von 25 bis 40 Liter, salzwasserfest.
- Komplett aus Edelstahl, robust und nachhaltig.
- Die Reinigung ist dank der abgerundeten Ecken und des schwenkbaren Heizkörpers erleichtert.
- Regulierbarer Thermostat von 40°C bis 105°C.
- Integrierter Ablasshahn unter der Maschine.
- Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf.
- Turbo-Option für höhere Leistung.
- Grosse Auswahl an Zubehör, siehe "Zubehör".
- Swiss Made: in unserer Fabrik in Romanel-sur-Morges hergestellt.
- IPX4 Schutzindex / CB und DNV-GL zertifiziert / 2 Jahre Garantie / 20 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.

OPTIONEN

- Frischwasserzulauf
- Rollen H850 oder H900
- Turbo
- Einbaumodell
- Marine (Schiff)
- Andere Spannungen auf Anfrage

ZUBEHÖR

- Runder Korb (nicht kompatibel mit Korbheber, manuell)
- Kleiner rechteckiger Korb (für Portionen)
- Abtropfblech vorne
- Überlaufrohr

ZERTIFIKATE

- CB, DNV-GL

DETAILBILDER

