

FICHE TECHNIQUE

VMC-3 (T) LEVAGE



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle / Type	VMC-3 LST	VMC-3T LST
Référence	8131-30LST	8137-30LST
Cuve (litres)	25-40	25-40
Dimensions (mm)		
Largeur	350	350
Profondeur	600	600
Hauteur	850-900	850-900
Tension	3N400V	3N400V
Puissance	6.6 kW	10 kW
Fusibles	9.5A	14.5A
Corps de chauffe	1	1
Plage de température	40°C – 105°C	40°C – 105°C
Indice de protection	IPX4	IPX4
Poids net (kg)	37	39
Câble (m)	2.50	2.50
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- **Le levage automatique du panier (2x)** avec une minuterie électronique permet une cuisson parfaite et régulière pour chaque portion.
- Ce modèle est vendu avec deux paniers rectangulaires. Seuls ces paniers sont compatibles avec le levage.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Cuve GN 1/1 (310 x 510 x H300-310mm) de 25 à 40 litres, résistante à l'eau salée, emboutie d'une pièce.
- Nettoyage facilité et hygiène optimale grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant.
- Thermostat réglable de 40°C à 105°C.
- Robinet de vidange intégré sous l'appareil.
- Vendu sans paniers pour les modèles standards (sans levage). Pour le choix des paniers, voir la section "Accessoires".
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Option Turbo pour un rendement supérieur.
- Large choix d'accessoires sous la section "Accessoires".
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges.
- Index IPX4 / Certifié CB, DNV-GL / Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.

OPTIONS

- Robinet d'arrivée d'eau
- Roulettes H850 ou H900
- Turbo
- Encastrément
- Marine
- Autres voltages sur demande

ACCESSOIRES

- Panier rond (non compatible levage, manuel)
- Petit panier rectangulaire (pour portions)
- Tablette avant égouttoir
- Tube trop-plein

CERTIFICATS

- CB, DNV-GL

IMAGES DE DÉTAILS



Valentine Fabrique SA
Z.I. Moulin du Choc E
CH - 1122 Romanel-sur-Morges
T +41 21 637 37 40
www.valentine.ch