



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
VS9080PEI150	CATALOGUE	V11-116
HS Code		84198180
Capacity		150 litres

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
800 x 900 x 870		21,300	380-415	3F+N	50/60	1	143.00

GB

Electric boiling pan, indirect heating, capacity 150 litres

Side panels, bottom and back made in stainless steel. Top made in stainless steel AISI 304 20/10. Rear flue made in enamelled cast-iron. Cooking bottom in stainless steel AISI 316 and walls in stainless steel AISI 304. Activation and control of heating by an energy regulator. The load of water is via solenoid valves activated by the remote control panel with dispenser on the cooking bottom. Water filling by adjustable tap. 2 inch drain with safety handle in athermic material. Balanced lid with a large front athermic handle. Heating by INCOLOY armoured heating elements controlled by a 3 position selector. Safety thermostat which interrupts the energy supply in case of failure. Indirect heating by low pressure steam generated by the water contained in the cavity of the container, controlled by a front gauge and operated by a safety valve and a compensation valve. Control of water level in the cavity activated at the minimum level with the indicator light, restoring of heating to normal level, by the load. Special designed knobs to avoid water penetration in the control panel.

I

Pentola elettrica, riscaldamento indiretto, capacità 150 litri

Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Vasca di cottura con fondo in AISI 316 e pareti in AISI 304. Attivazione e controllo del riscaldamento tramite un regolatore di energia. Il carico dell'acqua fredda o calda avviene tramite elettrovalvole attivabili dal pannello di controllo comandi con erogatore sul piano vasca. Lo scarico avviene con rubinetto da 2" ed impugnatura di sicurezza in materiale atermico. Coperchio bilanciato da cerniera con un'ampia impugnatura frontale in materiale atermico. Riscaldamento tramite resistenze corazzate INCOLOY controllato da un selettore a tre posizioni. Termostato di sicurezza che interrompe automaticamente il funzionamento in caso di guasto. Pentola indiretta: Riscaldamento indiretto tramite vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine del recipiente, controllato tramite un manometro frontale e gestito da una valvola di sicurezza ed una valvola di compensazione. Controllo di livello dell'acqua nell'intercapedine con spia di segna. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno.

D

Elektro- Kochkessel, indirekte Beheizung, Kapazität 150 Liter

Seitenwände, Boden und Rückseite aus Edelstahl. Arbeitsoberfläche hergestellt aus Edelstahl AISI 304 20/10. Kamin aus emailiertem Gusseisen. Kochkesselboden aus Edelstahl AISI 316 und Wände aus Edelstahl AISI 304. Aktivierung und Steuerung der Heizung durch einen Energieregler. Wasserfüllung durch verstellbaren Wasserhahn. 2 Zoll Abfluss. Deckel mit großem Frontgriff. Beheizung über Heizelemente, die über einen 3-Positionen-Wahlschalter gesteuert werden. Sicherheitsthermostat, der bei Ausfall die Energieversorgung unterbricht. Indirekte Beheizung durch Niederdruckdampf, der durch das im Hohlraum des Kessels enthaltene Wasser erzeugt wird, von einer Frontanzeige gesteuert und von einem Sicherheitsventil und einem Ausgleichsventil betätigt wird. Kontrolle des Wasserstandes in dem Hohlraum, der auf dem Mindestniveau mit der Kontrollleuchte aktiviert wird, wodurch die Heizung durch die Last wieder auf den normalen Stand gebracht wird. Speziell entwickelte Knöpfe, um das Eindringen von Wasser in das Bedienfeld zu vermeiden.

E

Marmita eléctrica, calentamiento indirecto, capacidad 150 litros

Paneles laterales, fondo y respaldo fabricados en acero inoxidable. Tapa realizada en acero inoxidable AISI 304 20/10. Conducto de humos realizado en hierro fundido esmaltado. Fondo de tanque en acero inoxidable AISI 316 y paredes en AISI 304. Control de calefacción mediante regulador de energía. Llenado de agua mediante grifo regulable. Desagüe de 2 pulgadas con asa de seguridad. Tapa equilibrada con asa delantera grande. Calefacción por elementos calefactores blindados controlados por un selector de 3 posiciones. Termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía en caso de avería. Calentamiento indirecto por vapor de baja presión generado por el agua contenida en la cavidad del tanque, controlado por un manómetro frontal y operado por una válvula de seguridad y una válvula de compensación. Control de nivel de agua en la cavidad activado al nivel mínimo con el indicador luminoso, restablecimiento de la calefacción al nivel normal, por la carga. Perillas de diseño especial para evitar la penetración de agua en el panel de control.

FR

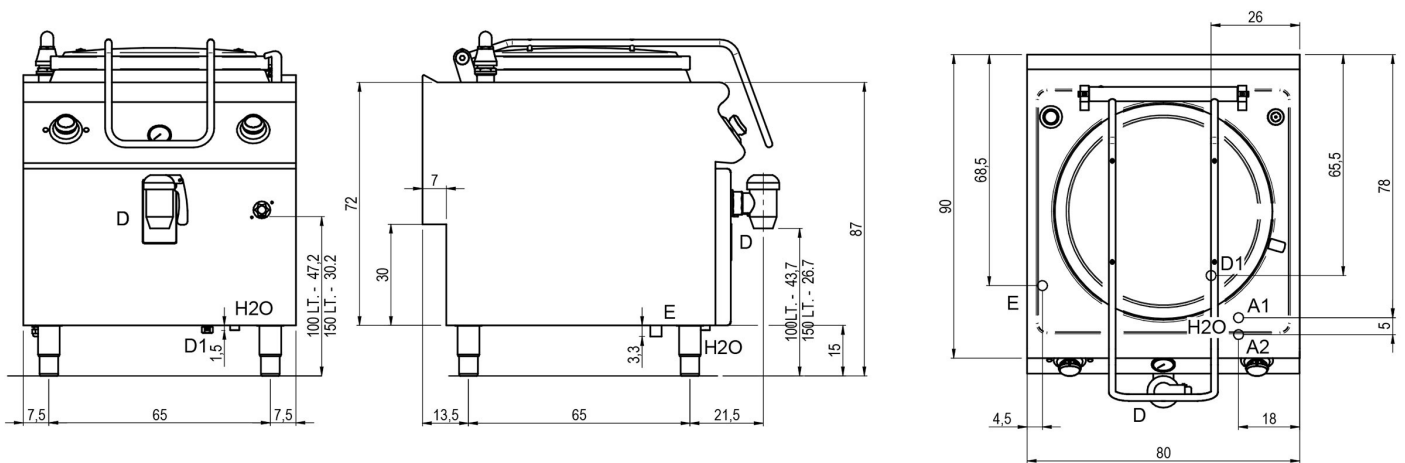
Marmite électrique, chauffe indirecte, capacité 150 litres

Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau en acier inoxydable AISI 304 20/10. Conduit en fonte émaillée. Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316 et parois en AISI 304. Contrôle du chauffage par un régulateur d'énergie. Remplissage d'eau par robinet réglable. Drain de 2 pouces avec poignée de sécurité. Couvercle équilibré avec une grande poignée frontale. Chauffage des éléments chauffants blindés contrôlés par un sélecteur à 3 positions. Thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation en énergie en cas de panne. Chauffage indirect par vapeur basse pression générée par l'eau contenue dans la cavité du réservoir, contrôlé par un manomètre avant et actionné par une soupape de sécurité et une soupape de compensation. Contrôle du niveau d'eau dans la cavité activé au niveau minimum avec le voyant lumineux, remise du chauffage au niveau normal, par la charge. Boutons spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande.

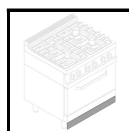
P

Marmita elétrica, aquecimento indireto, capacidade 150 litros

Painéis laterais, fundo e verso em aço inoxidável. Tampo em aço inox AISI 304 20/10. Conduta em ferro fundido esmaltado. Fundo do tanque em aço inoxidável AISI 316 e paredes em AISI 304. Controle de aquecimento por regulador de energia. Enchimento de água por torneira regulável. Dreno de 2 polegadas com alça de segurança. Tampa balanceada com grande alça frontal. Elementos de aquecimento blindados de aquecimento controlados por um seletor de 3 posições. Termostato de segurança que interrompe o fornecimento de energia em caso de falha. Aquecimento indireto por vapor de baixa pressão gerado pela água contida na cavidade do tanque, controlado por um manômetro frontal e acionado por uma válvula de segurança e uma válvula de compensação. Controle do nível de água na cavidade acionado no nível mínimo com a luz indicadora, restabelecendo o aquecimento ao nível normal, pela carga. Botões especialmente projetados para evitar a penetração de água no painel de controle.

**Virtus Group GmbH****Hüserstraße 53 D-59075 Hamm****HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.****USt. ID-Nr.: DE814055285****Eori: DE57881370000****WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220****VerpackG: DE1211413051725****P +49 (0) 2381-97371-0****F +49 (0) 2381-97371-88****E info@virtusnet.de**

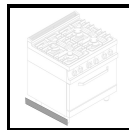
OPTIONAL ACCESSORIES



Code: V80ZF
Plinth for 800 mm module
Sockel für 800 mm Modul

Catalogue: CATALOGUE

Page: V11-077



Code: V90ZL
Side plinth 900 mm
Seitensockel 900 mm

Catalogue: CATALOGUE

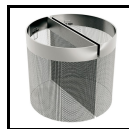
Page: V11-125



Code: VCCP150
Basket for dough, 1 sector 150 litres
Nudelkorb, 1 Sektor 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

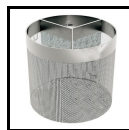
Page: V11-117



Code: VCCP1502S
Basket for dough, 2 sectors 150 litres
Nudelkorb, 2 Sektoren 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

Page: V11-117



Code: VCCP1503S
Basket for dough, 3 sectors 150 litres
Nudelkorb, 3 Sektoren 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

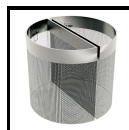
Page: V11-117



Code: VCCV150
Basket for vegetables, 1 sector 150 litres
Gemüsekorb, 1 Sektor 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

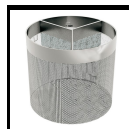
Page: V11-117



Code: VCCV1502S
Basket for vegetables, 2 sectors 150 litres
Gemüsekorb, 2 Sektoren 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

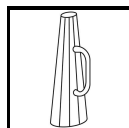
Page: V11-117



Code: VCCV1503S
Basket for vegetables, 3 sectors 150 litres
Gemüsekorb, 3 Sektoren 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

Page: V11-117



Code: VIMB150
Funnel drainage boiling pan 150 litres
Ablassstrichter für Kochkessel 150 Liter

Catalogue: CATALOGUE

Page: V11-117



Code: VKR22
Set of 2+2 wheels with brake (only for freestanding models)
Set 2+2 Räder mit Bremse (nur für freistehende Modelle mit festem Unterbau)

Catalogue: CATALOGUE

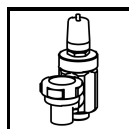
Page: V11-076



Code: VS80PRCAM
Flue extension line VS700 and VS900, w=800 mm
Kaminverlängerung Serie VS700 und VS900, B=800 mm

Catalogue: CATALOGUE

Page: V11-077



Code: VSCCPI
Kit for automatic condensate drain for indirect boiling pans
Kit für indirekt beheizte Kochkessel zum automatischen Verdampfen des Kondenswasser

Catalogue: CATALOGUE

Page: V11-115

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725

P +49 (0) 2381-97371-0
F +49 (0) 2381-97371-88
E info@virtusnet.de