



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
VS7040CPES	CATALOGUE	V056
HS Code		84198180
Capacity		1x GN 2/3 h=200 mm/1x 26 litres

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
400 x 730 x 870		7,600	400	3F+N	50/60	1	39.00

GB

Electric pasta cooker, 1 GN 2/3 well, capacity 1x 26 litres, fixed heating elements

Side panels, bottom and back made in stainless steel. Working top made of AISI 304 stainless steel 15/10. Flue made in enamelled cast-iron. Deep drawn well in AISI 316 stainless steel GN 2/3, 26 liters capacity. Water filling with tap installed on control panel. Heating by fixed heating elements located under the bottom of the well. Indicator led installed on the control panel showing the activation of the heating elements. Special designed knobs to avoid water penetration in the control panel. Baskets are not included.

I

Cuocipasta elettrico, 1 vasca GN 2/3, capacità 1x 26 litri, resistenze fisse

Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 con ampia zona di espansione. Camino posteriore in ghisa smaltata. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 316 GN 2/3, capacità 26 litri. Carico dell'acqua mediante rubinetto posto sul cruscotto. Riscaldamento ottenuto tramite resistenze fisse poste sul fondo della vasca. Lampada spia di segnalazione funzionamento resistenze. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Cestelli non sono inclusi nella consegna.

D

Elektro-Nudelkocher, 1 Becken GN 2/3, Kapazität 1x 26 Liter, feststehende Heizungen

Seitenwände, Boden und Rückseite aus Edelstahl. Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 15/10. Kamin aus emailliertem Gusseisen. Becken tiefgezogen aus Edelstahl AISI 316 GN 2/3, 26 Liter Fassungsvermögen. Wasserfüllung mit am Bedienfeld installiertem Wasserhahn. Heizung durch feste Heizelemente unter dem Boden dem Becken. Auf dem Bedienfeld installierte Anzeige zeigt die Aktivierung der Heizelemente an. Speziell designte Knöpfe, um das Eindringen von Wasser in das Bedienfeld zu vermeiden. Nudelkörbe sind nicht enthalten im Lieferumfang.

E

Cuece pasta eléctrico, 1 cuba GN 2/3, capacidad 1x 26 litros, resistencias fijas

Paneles laterales, fondo y respaldo fabricados en acero inoxidable. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 15/10. Conducto de humos realizado en hierro fundido esmaltado. Cuba embutida en acero inoxidable AISI 316 GN 2/3, de 26 litros de capacidad. Llenado de agua manual con grifo instalado en el panel de control. Calentamiento mediante elementos calefactores fijos ubicados debajo del fondo del pozo. Led indicador instalado en el panel de control que muestra la activación de los elementos calefactores. Perillas de diseño especial para evitar la penetración de agua en el panel de control. Las cestas no están incluidas.

FR

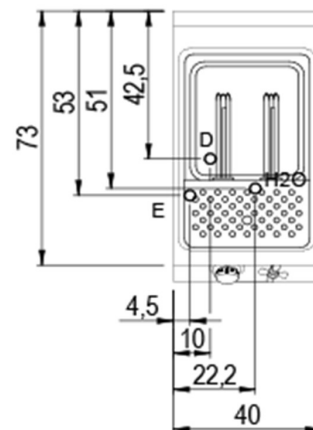
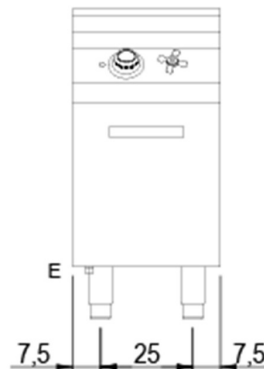
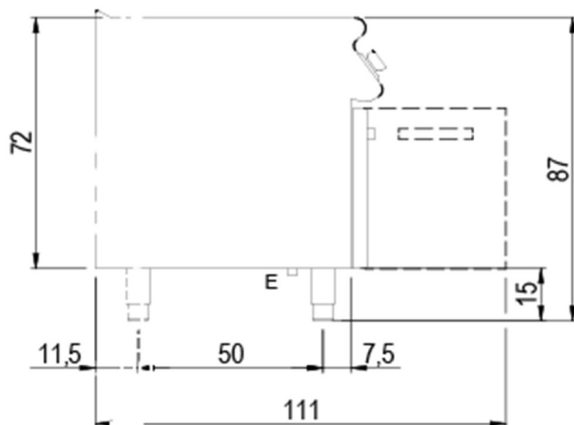
Cuisseur à pâtes électrique, 1 bac GN 2/3, capacité 1x 26 litres, résistances fixes

Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 15/10. Conduit en fonte émaillée. Puits étiré profonds en acier inoxydable AISI 316 GN 2/3, capacité de 26 litres. Remplissage manuel de l'eau avec robinet installé sur le panneau de commande. Chauffage par éléments chauffants fixes situés sous le fond du puits. Voyant LED installé sur le panneau de commande indiquant l'activation des éléments chauffants. Boutons spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande. Les paniers ne sont pas inclus.

P

Cozedor de massas elétrico, 1 cuba GN 2/3, capacidade 1x 26 litros, resistências fixas

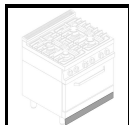
Painéis laterais, fundo e verso em aço inoxidável. Tampo de trabalho em aço inoxidável AISI 304 15/10. Conduta em ferro fundido esmaltado. Poços estirados em aço inoxidável AISI 316 GN 2/3, cada um com capacidade de 26 litros. Enchimento manual de água com torneira instalada no painel de controle. Aquecimento por elementos de aquecimento fixos localizados sob o fundo do poço. Led indicador instalado no painel de controle mostrando o acionamento dos elementos de aquecimento. Botões especialmente projetados para evitar a penetração de água no painel de controle. As cestas não estão incluídas.

**OPTIONAL ACCESSORIES**

Code: 4395
Basket for pasta cooker, GN 1/6
Nudelkorb, GN 1/6

Catalogue: CATALOGUE**Page:** V057

Code: 4396
Basket for pasta cooker, GN 1/3
Nudelkorb, GN 1/3

Catalogue: CATALOGUE**Page:** V057

Code: V40ZF
Plinth for 400 mm module
Sockel für 400 mm Modul

Catalogue: CATALOGUE**Page:** V076

Code: VCPC3
Basket for pasta cooker, vertical, GN 1/3
Nudelkorb, vertikal, GN 1/3

Catalogue: CATALOGUE**Page:** V057

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:** V076

Code: VS40PRCAM
Flue extension line VS700 and VS900, w=400 mm
Kaminverlängerung Serie VS700 und VS900, B=400 mm

Catalogue: CATALOGUE**Page:** V076**Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725