

VEROTERM

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СКОВОРОДЫ: МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И
ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ

Меры предосторожности

Инструкция по пользованию - Уход за оборудованием и его чистка

Неисправности — Утилизация

VT7MPE05VV — VT7BRE10MA - VT7BRE10MO

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой, использованием и обслуживанием оборудования.
 - Установка должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя, приведёнными в соответствующем руководстве.
 - Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции, но не для непрерывного производства. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.
 - Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и должно предназначаться только для того использования, для которого оно было специально разработано.
 - Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.
- В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.

Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.

- Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором и паром, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ:** оборудованием могут пользоваться лица старше 15 лет, а также люди с ограниченными умственными, физическими или сенсорными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями - только под присмотром, или если они были надлежащим образом проинструктированы относительно безопасного использования оборудования и поняли опасности, связанные с его использованием.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** чистка и техническое обслуживание не могут выполняться несовершеннолетними без какого-либо надзора.
- Перед подключением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.
- **Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оно не используется.**
- Перед подключением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.
- По завершении установки оборудования специалист, осуществлявший установку, должен объяснить и продемонстрировать пользователю работу оборудования. Убедившись, что пользователю всё ясно, специалист, осуществлявший установку, должен передать ему руководство пользователя, которое должно храниться у пользователя.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СКОВОРОД

- Скороворожа - это универсальное оборудование, подходящее для жарения, приготовления, в том числе на решётке (гриле), мяса, рыбы, овощей, яиц, мучных продуктов, а также для приготовления супов, соусов и ризотто.
- **ВНИМАНИЕ:** оборудование нельзя использовать в качестве фритюрницы.

- **ВНИМАНИЕ:** не подвергайте варочную чашу резкому охлаждению (например, охлаждение льдом или очень холодной водой): существует опасность растрескивания чаши.
- Оборудование предназначено для стационарного подключения к водопроводной сети, применение разъёмного соединения не допускается.

ВНИМАНИЕ!! Производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный неправильной установкой, нарушением целостности, несанкционированным вмешательством в конструкцию оборудования, плохим техническим обслуживанием, установкой неоригинальных запасных частей, несоблюдением местных нормативов, некомпетентным использованием и несоблюдением предписаний данного руководства.

Несоблюдение даже одного из вышеперечисленных предупреждений немедленно аннулирует гарантию.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА со всей справочной информацией по оборудованию расположена внутри проёма справа внизу.

Оборудование было проверено согласно приведённым ниже Европейским директивам:

2014/35 UE	- Низкое напряжение (LVD)
2014/30 UE	- Электромагнитная совместимость (EMC)
2006/42 CE	- О машинах и механизмах
2015/863 UE	- Rohs (Ограничение содержания вредных веществ)
1935/2004/UE	- Материалы, контактирующие с пищей (MOCA)

и на соответствие особым эталонным нормам.

Заявление о соответствии

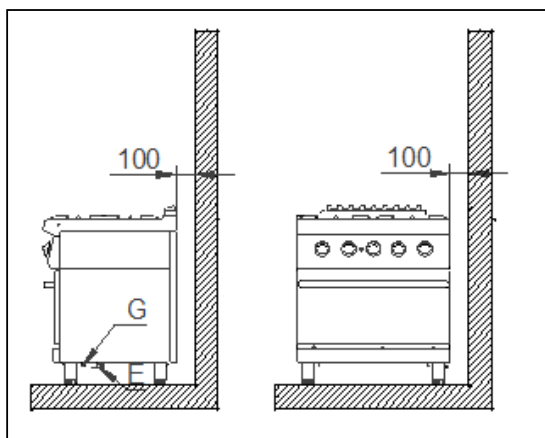
Изготовитель заявляет, что произведённое им оборудование соответствует вышеприведённым директивам ЕЭС и требует, чтобы установка происходила с соблюдением существующих норм, особенно в том, что касается системы дымоотвода и воздухообмена.

УСЛОВИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ

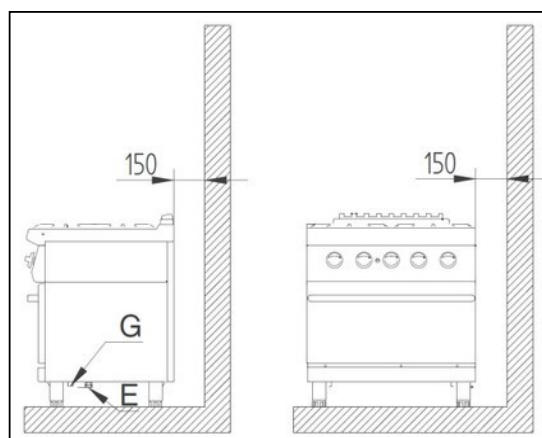
Место

Рекомендуется устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении или под вытяжным колпаком. Оборудование может быть установлено как отдельно, так и в ряд с другим. В обоих случаях, если оборудование установлено около стены из горючих материалов, необходимо обеспечить минимальное расстояние, как показано на рисунке, величина которого зависит от серии оборудования. В случае невозможности соблюсти данное расстояние, необходимо обеспечить защиту (например, листы из огнеупорного материала), которая обеспечит температуру стен в пределах, предусмотренных нормами безопасности.

СЕРИЯ 700 VT7



СЕРИЯ 900 VT4



Общие указания по установке

Операции по установке, возможные переделки под газ или напряжение, отличные от заданных, ввод в эксплуатацию комплекса оборудования и отдельных изделий, вентиляция, дымоотвод и возможные работы по техобслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя и с соблюдением существующих норм, в соответствии с приведёнными ниже положениями:

- Местные строительные нормативы и правила пожарной безопасности
- Действующие правила техники безопасности
- Действующие положения ЭЭС
- Предписания Пожарной охраны Италии

УСТАНОВКА

Предварительные операции

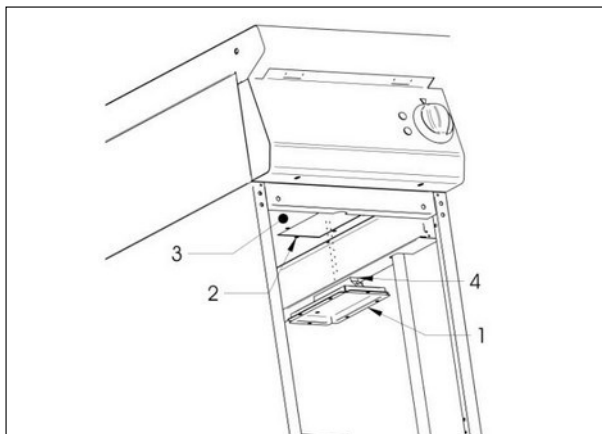
Извлечь оборудование из упаковки, убедиться в его целости, в случае сомнений – не использовать и обратиться к квалифицированным профессионалам.

Материалы, использованные для упаковки, соответствуют природоохранным нормам. Их можно безопасно хранить или утилизировать согласно действующим нормативам той страны, для которой предназначено оборудование, в частности это касается нейлонового мешка и полистирола.

После проверки целостности можно приступить к удалению защитной плёнки. Аккуратно очистить внешние части машины тёплой водой с моющим средством при помощи тряпки, чтобы удалить все остатки клеевого состава, а затем насухо вытереть всё мягкой тканью. Если после этого ещё останутся следы клея, удалить их соответствующими растворителями (например, ацетоном). Ни в коем случае не пользоваться абразивными материалами. Оборудование после установки должно быть выровнено при помощи допустимой регулировки ножек.

Электрическое подключение

Прежде чем подключить оборудование, необходимо проверить соответствие между установленным для него напряжением и напряжением в сети питания, чтобы убедиться в их совпадении. Если значения напряжения не соответствуют друг другу, то, если предусмотрена смена напряжения, нужно изменить подключение, как показано на электрической схеме. Клеммник находится за верхней передней панелью, доступ к нему открывается при ослаблении двух винтов, которыми закреплена панель. Для модели К7ЕМР: клеммник (4) находится с нижней стороны основания (3), доступ к нему открывается при отвинчивании винтов (2), которыми крепится крепёжный кронштейн (1).



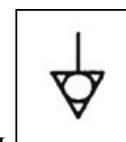
Не забудьте сперва пропустить кабель через кабельный сальник.

Если питающий кабель повреждён, он должен быть заменён службой техпомощи или, хотя бы, работником с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить все риски.

Также следует проверить эффективность заземления, чтобы кабель заземления со стороны подключения был длиннее прочих проводников, чтобы кабель подключения имел сечение, соответствующее потребляемой мощности оборудования, и чтобы он был, по меньшей мере, типа H07 RN-F. **Согласно международным нормам, перед оборудованием в сети электропитания должно быть установлено всеполюсное, с возможностью сблокирования, сблокированное размыкающее устройство, обеспечивающее отключение от сети, с расстоянием размыкания контактов, допускающим полное отключение в условиях перенапряжения III категории, в соответствии с правилами установки оборудования** Данное устройство следует устанавливать вблизи оборудования, оно должно быть сертифицировано и иметь рабочие характеристики, достаточные для параметров энергопотребления оборудования (смотри Таблицу ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК).

Оборудование должно быть подсоединено к ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ системе.

Соединительный клеммник находится рядом с вводом питающего кабеля и обозначен этикеткой с символом, приведённым на рисунке.



При использовании аварийного выключателя для токов повреждения требуется соблюдать следующее:

- Согласно действующим нормативам, рассеянный ток для оборудования подобного рода может иметь значение 1mA без ограничения максимума на каждый кВт установленной мощности. Также необходимо заметить, что все аварийные выключатели для токов повреждения, имеющиеся на рынке, имеют допустимое отклонение тока срабатывания менее 50%, поэтому необходимо выбрать подходящий выключатель.
- Подсоединять только одно устройство к каждому выключателю.
- В некоторых случаях бывает, что оборудование после долгого простоя на складе, бездействия, или в случае новой установки, вызывает срабатывание аварийного выключателя во время пуска. Основная причина сводится к влажности изоляции. Проблема решается непродолжительным сухим нагревом в обход аварийного выключателя.

ВНИМАНИЕ! Все части, защищённые и опечатанные изготовителем, не могут быть отрегулированы установщиком, если не указано иное.

Подключение к водопроводной сети.

Подключить подводящий водяной трубопровод к водопроводной сети, следуя положениям существующих норм.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или ремонту убедитесь, что оборудование отключено от электросети.

Чистка и техническое обслуживание не могут выполняться несовершеннолетними без какого-либо надзора.


Следующие операции по техническому обслуживанию должны выполняться не реже одного раза в год специализированным персоналом. Рекомендуется заключить договор на техническое обслуживание.

- Проверить правильность работы всех управляющих и предохранительных устройств;
- Проверить состояние питающего кабеля.

Некоторые неисправности и возможные методы их устранения

Тип неисправности	Возможный метод устранения
Отсутствие нагрева	<ul style="list-style-type: none">- Проверить напряжение питания- Проверить состояние ТЭНа- Проверить термовыключатель
Контрольная лампа не горит	<ul style="list-style-type: none">- Проверить напряжение питания- Проверить состояние лампочки
Медленный и/или недостаточный нагрев	<ul style="list-style-type: none">- Проверить установку терморегулятора- Проверить состояние ТЭНа- Проверить количество приготавливаемой пищи

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС

Оборудование, на которое нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть утилизировано вместе с обычными бытовыми отходами

Для избавления от отработавшего оборудования следует пользоваться системами раздельного сбора отходов, имеющимися в тех странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ. ДАННАЯ ОПЕРАЦИЯ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ АВТОРИЗОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ВНИМАНИЕ! Если операция по замене затронула компоненты газового оборудования, необходимо проверить его герметичность и правильное функционирование различных элементов.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ИЗМЕНЯТЬ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ ИЗДАНИИ.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Электрическая опрокидывающаяся сковорода VT7 – VT4 LINE

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте. Наружное покрытие выполнено из нержавеющей стали.

Каждая чаша оборудована терморегулятором, который позволяет регулировать температуру в диапазоне значений между 90°C и 300°C; безопасность обеспечивается термостатным реле с ручным сбросом.

Чаша изготовлена полностью из нержавеющей стали, с ручной или моторизованной системой подъёма, в зависимости от модификации. Нагрев осуществляется с помощью специальных высокопроизводительных излучающих ТЭНов, управляемых терморегулятором.

Электрическая многофункциональная сковорода VT7

Агрегат полностью изготовлен из нержавеющей стали, конструкция опирается на четыре ножки, имеющие регулировку по высоте.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, дно изготовлено из стали AISI 316 L (компаунд); чаша имеет сливное отверстие большого размера, позволяющее выгрузить готовую пищу (в особенности, полужидкую) в стальной бачок, расположенный в нижнем проёме оборудования. Тефлоновая пробка позволяет заткнуть сливное отверстие во время приготовления пищи.

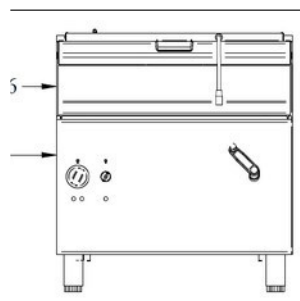
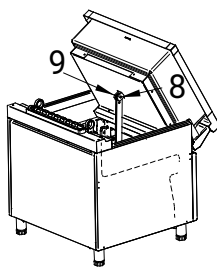
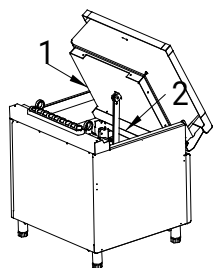
Сковорода оборудована терморегулятором, который позволяет регулировать температуру в диапазоне значений между 150°C и 350°C; безопасность обеспечивается термостатным реле с ручным сбросом.

Нагрев осуществляется с помощью излучающих ТЭНов, обеспечивающих равномерный нагрев по всему дну чаши.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо работ по замене частей убедитесь, что оборудование отключено от электросети.

ТЭНы опрокидываемой сковороды



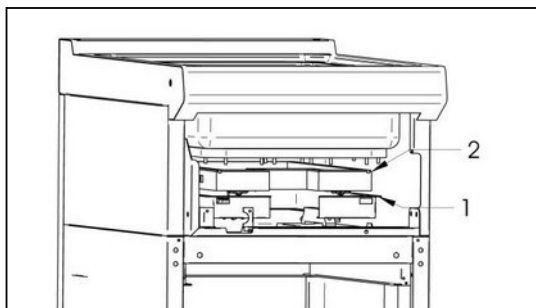
Для замены ТЭНов, необходимо сначала максимально поднять чашу и снять крышку коробки ТЭНов (1) и саму коробку ТЭНов (2), ослабив крепёжные винты. Затем извлечь ТЭН, предварительно отсоединив его. Если замена ТЭНов окажется затруднительной, можно облегчить работу, сняв переднюю панель (6), фасад (7) и опрокинуть чашу вперёд, предварительно сняв штырь (8) и шплинт

(9). Рекомендуется действовать очень осторожно и производить эту операцию только в случае крайней необходимости.

Электрические части многофункциональной сковороды

Для замены переключателя, терморегулятора, лампочек, клеммника и термостатного реле необходимо снять переднюю панель, затем отсоединить электропроводку от части, требующей замены, и заменить эту часть. Произведя замену части, вновь подключить проводку в соответствии с электрической схемой.

ТЭНы многофункциональной сковороды



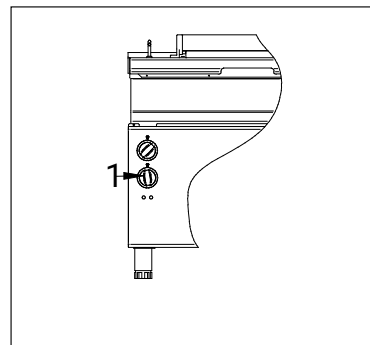
Для замены ТЭНов необходимо в первую очередь снять ручки и переднюю панель, затем отвинтить крепёжные гайки крышки, снять крышку (1), отсоединить подлежащий замене ТЭН (2) и извлечь его.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Электрическая сковорода

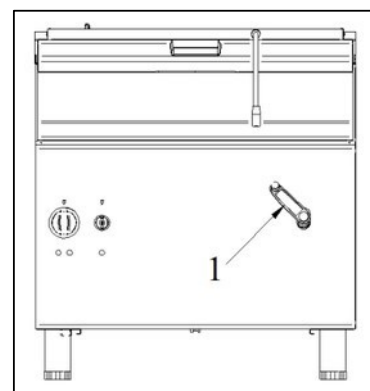
Чтобы включить сковороду, выполнить следующие действия:

- Повернуть ручку (1) терморегулятора в положение соответствующее желаемой температуре нагрева; зажгутся две контрольные лампы, зелёная лампа останется гореть постоянно указывая на наличие напряжения, а оранжевая лампа выключится как только чаша достигнет заданной температуры.
- Чтобы выключить сковороду, верните ручку в положение **0**.



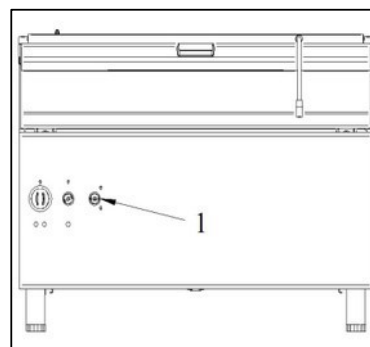
Ручное опрокидывание

Опрокидывание чаши в ручной серии достигается с помощью маховика (1), расположенного на передней части оборудования. Чаша поднимается при вращении маховика по часовой стрелке и опускается при вращении маховика против часовой стрелки.



Моторизованное опрокидывание

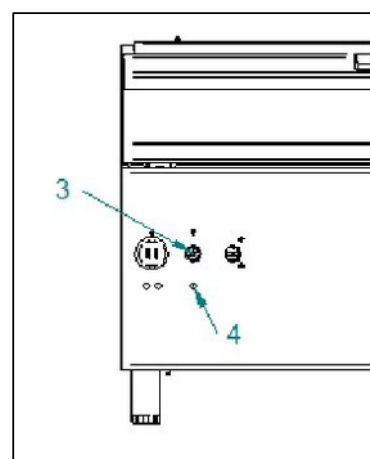
Опрокидывание чаши в моторизованной серии производится при помощи переключателя (1), расположенного на передней части оборудования. Чаша поднимается при повороте переключателя вверх (стрелка) и опускается при его повороте вниз (стрелка).



Будьте осторожны с использованием опрокидывания чаши во время операций по чистке и техобслуживанию.

Наполнение чаши

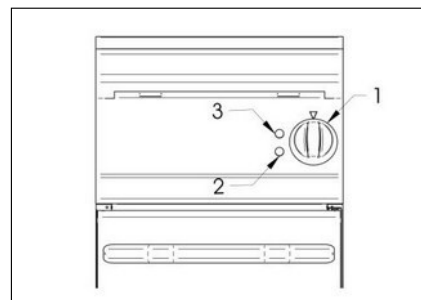
Поверните ручку наполнения водой (3) против часовой стрелки; загорится зелёная лампа (4); наполните чашу до желаемого уровня. По завершении операции поверните ручку (3) по часовой стрелке, контрольная лампа (4) погаснет.



Многофункциональная сковороду

Для приготовления на решётке (гриле):

- повернуть ручку (1) терморегулятора, чтобы установить желаемую температуру.
- Одновременно загорится зелёная контрольная лампа (2), которая сигнализирует о наличии напряжения.
- Оранжевая контрольная лампа (3) будет гореть, пока сковорода не достигнет нужной температуры.
- Приступить к приготовлению пищи при желаемой температуре сковороды.
- Чтобы выключить сковороду, верните ручку (1) в положение 0
- Рекомендуется удалить остатки приготовленной пищи лопаткой или тряпкой до начала следующего цикла.



Для готовки и тушения:

- Закрывать сливное отверстие тефлоновой пробкой.
- Повернуть ручку (1) терморегулятора, чтобы установить желаемую температуру.
- Одновременно загорится зелёная контрольная лампа (2), которая сигнализирует о наличии напряжения.
- Оранжевая контрольная лампа (3) будет гореть, пока сковорода не достигнет нужной температуры.
- Приступить к приготовлению пищи при желаемой температуре сковороды
- Чтобы выключить сковороду, верните ручку (1) в положение 0
- Вынуть пробку и перелить приготовленную пищу в контейнер Gastronorm, расположенный в проёме под сковородой. В зависимости от густоты пищи, для производства этой операции может потребоваться лопатка.
- Рекомендуется удалить остатки приготовленной пищи лопаткой или тряпкой до начала следующего цикла.

ВНИМАНИЕ! Использовать оборудование только под наблюдением. Никогда не включать нагрев при пустой сковороде.

Данное оборудование нельзя использовать как фритюрницу.

Во время нормальной работы сковороды, зоны, предназначенные для приготовления пищи, жарки на решётке (гриле) и т.п., становятся горячими и проводят тепло, поэтому рекомендуется касаться этих зон только с надлежащей защитой.

Если приготовление пищи предусматривает использование жиров или масел, не допускать их перегрева, для чего данная операция всегда должна осуществляться под наблюдением.

Если используется крышка, требуется соблюдать осторожность при снятии крышки: существует опасность обжечься паром, скопившимся внутри чаши.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо работ по чистке убедитесь, что оборудование отключено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или водой под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка и техническое обслуживание не могут выполняться несовершеннолетними без какого-либо надзора.

Напоминаем, что нельзя резко охлаждать чашу (подвергать её резким перепадам температуры, например, использовать лёд или холодную воду), иначе может треснуть дно чаши.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или вызывающих коррозию веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Следует также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнениях с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки протереть всё насухо мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать пролития холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин в металле, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать длительного контакта нержавеющей стали с концентрированными кислотными средами (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль и т.п.), так как могут создаваться химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание при его наличии и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой.

ВНИМАНИЕ : никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием сульфатов или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.


Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности в работе

Если по какой-то причине оборудование не включается или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на которое нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть утилизировано вместе с обычными бытовыми отходами

Для избавления от отработавшего оборудования следует пользоваться системами отдельного сбора отходов, имеющимися в тех странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.



Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ИЗМЕНЯТЬ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ ИЗДАНИИ.

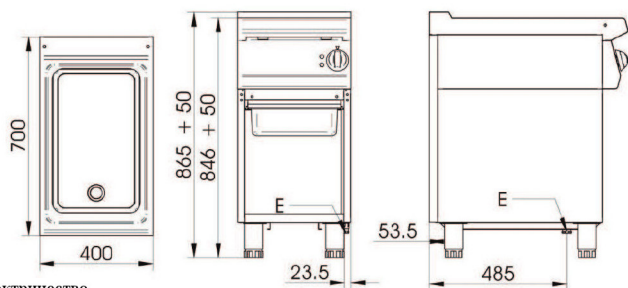
Поставляется без силовых кабелей.

TARGHETTA TECNICA \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES
TECHNIQUES \ DATA PLATE \ TYPENSCHILD \ FICHA
TECNICA/ ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА (ПРИМЕР)

VEROTERM		MADE IN ITALY	
R.E.A. PD-187333			
MOD. VT2FGE0510			
SN. 23032EFG051000			
CE  EAC IPX4	V	400	
	Ph 3N	Hz	50/60
	kW 8	A	11,5

СКОВороДА 700 СЕРИИ VEROTERM VT7MPE05VV 12 ЛИТРОВ

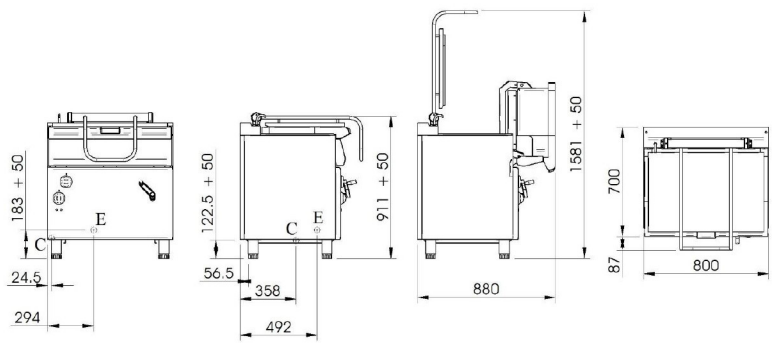
Модель	Описание	Размеры LxDxH [mm]	Размеры	Объем ванны гросс (л)	Полезный объем ванны (л)	Электр. мощность (E) [Kw]	напряже- ние	Част.	Тип кабеля
			LxDxH [mm]						
VT7MPE05VV	СКОВороДА 700 СЕРИИ VEROTERM VT7MPE05VV 12 ЛИТРОВ	400x700x845	303x50 5x100	15	12	5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1,5



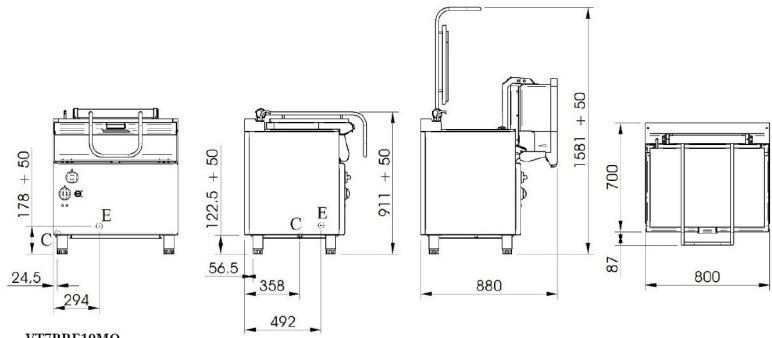
E = электричество

СКОВороДА ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ 700 СЕРИИ VEROTERM

Модель	Размеры [mm]	Размер емкости [mm]	объем емкости гросс [л]	Мощность	Напряже-	Част-	Тип кабеля	давление воды MAX [kPa]	подключе- ние водопрод- у
				электр. (E) [Kw]	ние (F) [Volts]				
K7EVR10MA	800x700x850	700x440x170	52,5	10	230 3 – 400 3N	50/60	4x6 – 5x2,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7EVR10MO	800x700x850	700x440x170	52,5	10,15	230 3 – 400 3N	50/60	4x6 – 5x2,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½



VT7BRE10MA
 E = электричество
 C = вода



VT7BRE10MO
 E = электричество
 C = вода