



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
700XP Cocedor multiproducto eléctrico,
monobloque - 1 cuba 24.5 litros

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371098 (E7PCEDIKF0)

Cocedor multiproducto
eléctrico 1 cuba, 24,5 lt.
(CESTOS NO INCLUIDOS)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión
- Termostato de seguridad y sensor electromecánico que previene que funcione sin agua
- Sistema de auto-eliminación de la espuma con rellenado continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo
- Gran orificio de descarga con válvula de bola manual para el vaciado rápido de la cuba
- Sistema automático de elevación cestos (opcional)
- Sistema de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la base de la cuba

Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- El sistema de calentamiento por infrarrojos está situado bajo la base de la cuba.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cuba de 24,5 litros.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de mando fácil de usar.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Regulación del rellenado continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Sistema automático de Elevación de Cestos (como accesorio): unidad de 200 mm de ancho con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Protección IPx4 contra el agua.
- Cubeta de agua en acero inoxidable 316-L.

Sostenibilidad



- Disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente) dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua de descarga para precalentar el agua de entrada hasta 60°C.

accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario PNC 206350 abierta

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐

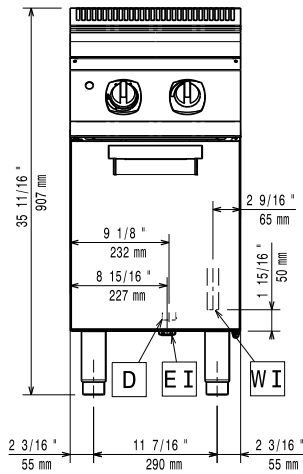
Aprobación:



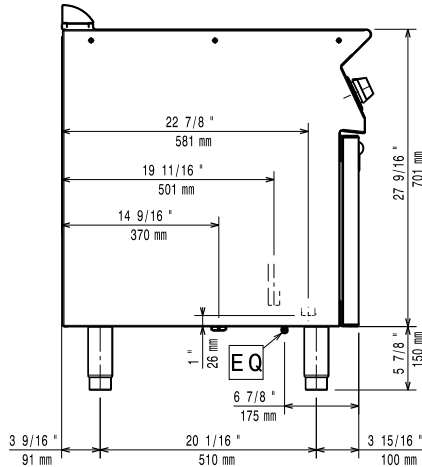
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm	PNC 206147	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	☐	• 2 cestos, izquierda y derecha (105x160x240) para cocedores multiproducto - 700XP y EMPowe	PNC 921020	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• 2 cestas, izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores múltiples - 700XP y EMPowe	PNC 921021	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto - EVO700	PNC 921022	☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	☐	• Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt	PNC 921607	☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	☐	• 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921610	☐
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐	• Cesto 350x220 para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921611	☐
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	☐	• 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921619	☐
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	☐			
• Alzatina de humos 400mm	PNC 206303	☐			
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	☐			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto	PNC 206344	☐			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206350	☐			
• Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 ELEVADORES	PNC 206352	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	☐			
• Panel trasero 600 mm (700/900XP)	PNC 206373	☐			
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	☐			
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	☐			
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐			
• Marco/Soporte para elevación de 2 cestos 921018 con el sistema de elevación automática	PNC 206396	☐			
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐			
• Soporte base para patas/ruedas	PNC 206431	☐			

Alzado

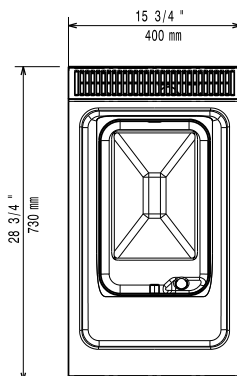


Lateral



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial
 WI = Entrada de agua

Planta



Dimensiones externas

Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada.

Ver en el manual de usuario la información detallada de la calidad del agua.

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	6 kW
Total vatios	6 kW

Agua

Dureza total:	5-50 ppm
Desagüe "D":	1"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente:	1/2"

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	250 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	300 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	400 mm
Capacidad de la cuba (MÁX)	24.5 lt MAX
Peso neto	50 kg
Peso del paquete	47 kg
Alto del paquete:	1140 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.43 m³
Grupo de certificación:	EPC71S