

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371090 (E7PCGD1KF0)**Cocedor multiproducto a
GAS 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 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)
- "Control de Energía" para una regulación precisa de la potencia
- Quemadores potenciados controlados individualmente (uno por cuba), posicionados bajo la base de la cuba con dispositivo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico
- No necesita conexión eléctrica.

Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Quemadores de alta eficiencia de 10,5 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- No se necesita conexión eléctrica.
- 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 control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- 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.
- Control de energía: característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.

accesorios incluidos

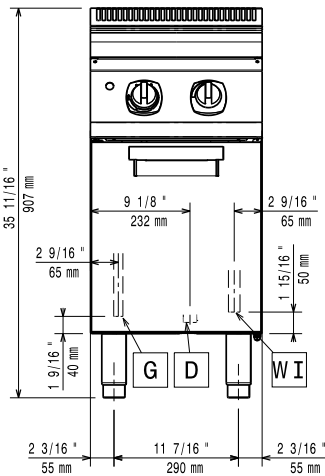
Aprobación: _____



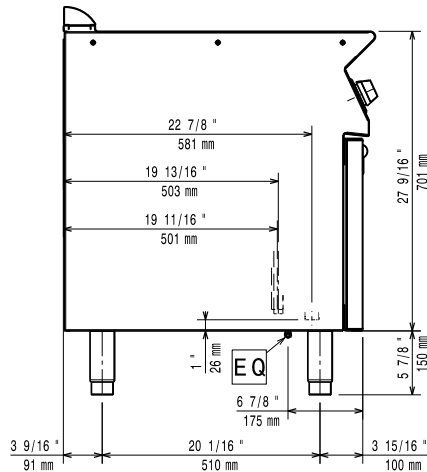
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

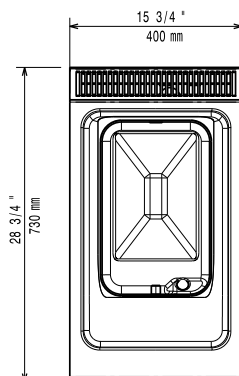


Lateral



D = Desagüe
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas
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.

Gas

Potencia gas:	11.5 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

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	46 kg
Alto del paquete:	1130 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.43 m³
Grupo de certificación:	N7ECPG



Línea de Cocción Modular
700XP Cocedor multiproducto gas, monobloque - 1 cuba 24.5 litros
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.10.08