Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Cocedor multiproducto Automático HP eléctrico, 1 cuba 24.5litros

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371100 (E7PCED1KFP) Cocedor multiproducto eléctrico de 20 litros, con una cuba y boiler, rapid system, PROGRAMABLE (cestos 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 de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la base de la cuba
• 4 ciclos de cocción diferentes, desde una cocción suave y delicada a una cocción a máxima potencia
• Elevación automática de cestos programable (posibilidad de memorizar hasta 5 tiempos de cocción por cesto)

Aprobación:

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.
- Sistema de precalentamiento eléctrico integrado en la unidad para una alta eficiencia y una rápida recuperación de la temperatura.
- Agua del boiler calentada eléctricamente 3,5 kW que garantiza una alta eficiencia térmica, rapidez de recuperación de temperatura y una tasa de producción superior.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de control fácil de usar con interruptor para regular el llenado rápido y rellenado con agua precalentada.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Sitema automático de Elevación de Cestos: con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, que proporciona una elevación automática cuando finaliza el ciclo. Posibilidad de memorizar hasta cinco tiempos de cocción por cesto además de poder seleccionar 4 ciclos de ebullición diferentes, desde suave (para pasta fresca casera) a potencia total (pasta en general).
- 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

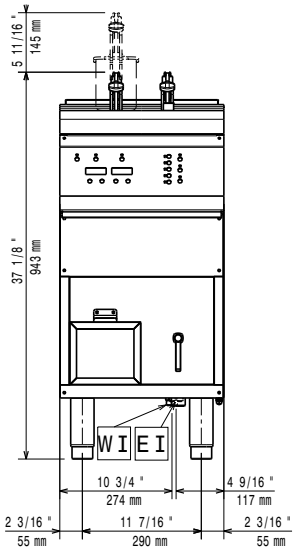
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones 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.

accesorios incluidos

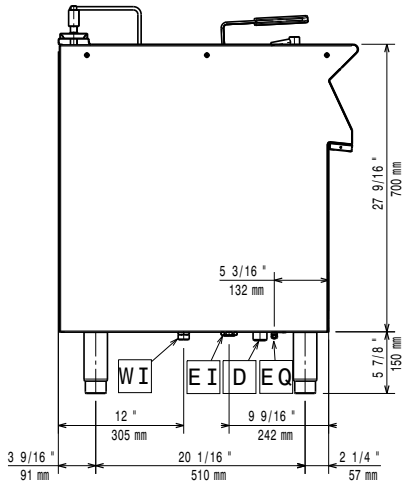
- 1 de 2 cestos monoporción para PNC 206312 cocedor multiproducto automático programable

Línea de Cocción Modular
700XP Cocedor multiproducto Automático HP eléctrico, 1 cuba 24.5litros

Alzado

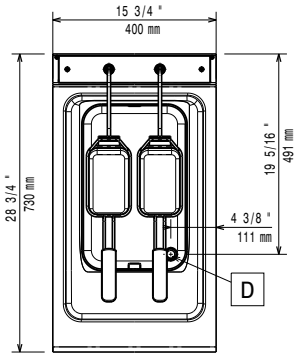


Lateral



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.:	9 kW
Total watios	9 kW

Agua

Dureza total:	5-50 ppm
Desagüe "D":	1"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría/ caliente:	3/4"

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	60.5 kg
Peso del paquete	69 kg
Alto del paquete:	1120 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.44 m³
Grupo de certificación:	EPC72H

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.10.29