

Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multiproducto automático gas, 150 litros 2 cubas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391114 (E9PCGP2RF0)

 Cocedor multiproducto
 automático a gas directo,
 2x150 lt. con cestos
 volcables 2x15kg

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm 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
- "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
- 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)

Características técnicas

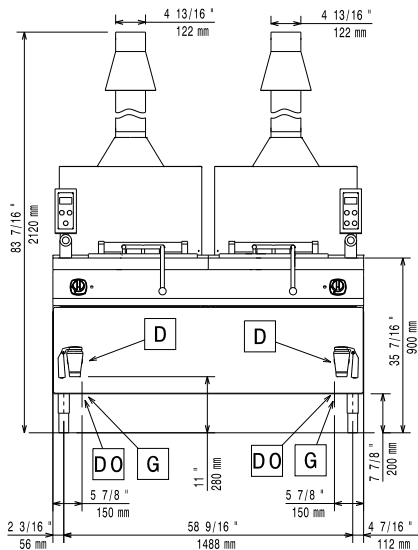
- Alta productividad y calidad gracias a la alta eficiencia térmica y al control de los tiempos automáticos de cocción.
- Cuba con rebosadero para eliminar la espuma.
- Gran grifo para el drenaje suministrado con cestos para situarlos en las operaciones de descarga.
- Cubas de 150 litros en acero inoxidable 316-L.
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Rellenado de agua automático.
- Encendido automático cuando el agua alcanza el nivel mínimo. Electroválvula con sonda para prevenir el sobrecalentamiento en caso de no haber agua.
- Temporizador digital que garantiza el ajuste preciso de los parámetros de cocción.
- Panel de control sencillo y funcional.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Elevación del cesto automático al final del ciclo de cocción.
- Cámara de combustión y estructura de soporte en acero inoxidable.
- Quemadores en acero inoxidable con llama piloto protegida, válvula de seguridad y dispositivo de fallo de llama.
- Encendido piezo eléctrico con termopar para una seguridad añadida.
- Estructura interna de gran durabilidad en acero inoxidable y paneles externos con acabado satinado.
- Protección IPX5 resistente al agua.

accesorios opcionales

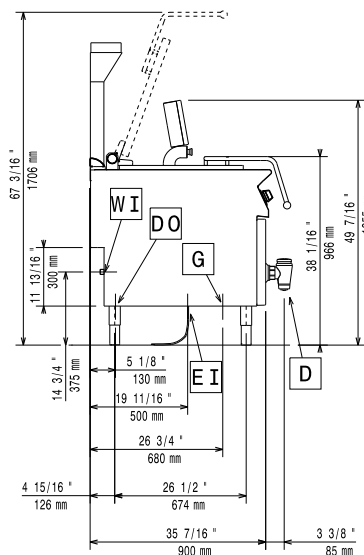
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403 ☐

Aprobación: _____

Alzado

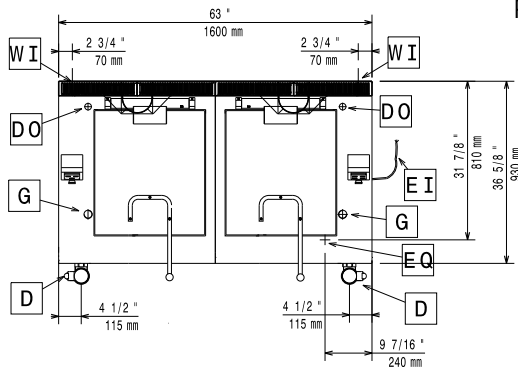


Lateral



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 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.

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.

Gas

Potencia gas:	46 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	3/4"
Gas natural - presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - presión:	11" w.c. (27.7 mbar)

Agua

Desagüe "D":	2"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente:	3/4"
Dureza total:	5-50 ppm

Info

Número de cubas	2
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	625 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	410 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	640 mm
Capacidad de la cuba (MAX)	150 lt MAX
Peso neto	337 kg
Peso del paquete	318 kg
Alto del paquete:	1060 mm
Ancho del paquete:	1800 mm
Fondo del paquete:	1100 mm
Volumen del paquete	2.1 m³
Grupo de certificación:	GGPC30