

Cuisson modulaire Cuiseur à pâtes 24,5L, gaz, 700XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371090 (E7PCGD1KF0)**Cuiseur à pâtes 1 cuve de
24,5 L sur soubassement
fermé

Caractéristiques principales

- L'appareil permet non seulement de faire cuire des pâtes, mais aussi des nouilles de toutes sortes, du riz, des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités.
- Brûleurs 10,5 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité et combustion optimisée, situés sous la cuve.
- Pas de branchement électrique nécessaire
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l'eau en excès
- Cuve à eau de 24,5 litres.
- Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Panneau de commande facile à utiliser avec robinet à gaz et allumage piézoélectrique.
- Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau.
- Remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement.
- Grande capacité de vidange par robinet à tournant sphérique pour assurer une vidange rapide de la cuve.
- Système de relevage automatique (accessoire optionnel) : Élément de 200 mm de large avec deux supports de panier en inox, accueillant chacun un panier GN 1/2, et pouvant être placé sur n'importe lequel des deux côtés de la machine pour permettre le levage automatique de quatre petits paniers portions (commandé séparément). Possibilité de mémoriser 9 temps de cuisson par contrôle numérique.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.
- Bassin d'eau en acier inoxydable 316-L.

Développement durable



- ESD disponible comme accessoire (installé séparément) : le dispositif d'économie d'énergie utilise la chaleur produite par l'eau vidangée via le trop-plein pour préchauffer l'eau du robinet jusqu'à 60 °C, pour une ébullition constante de l'eau.
- EnergyControl : fonction unique pour un

APPROBATION: _____

contrôle précis de la puissance, pour contrôler le niveau d'ébullition et optimiser la consommation d'énergie.

Accessoires inclus

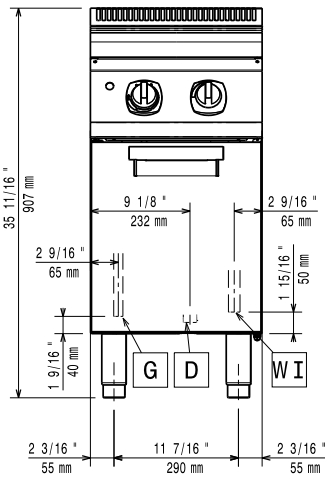
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

Accessoires en option

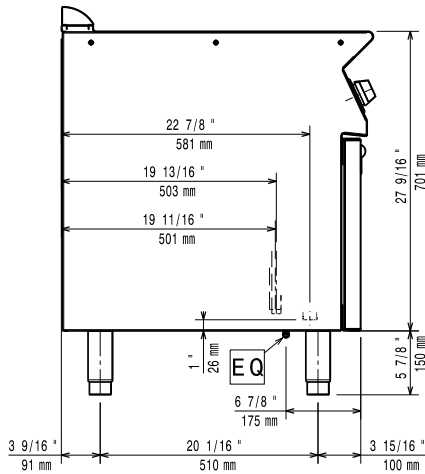
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ☐
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265 ☐
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206310 ☐
- Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes PNC 206344 ☐
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350 ☐
- Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseur à pâtes 24,5L (2 bras de relevage) 700XP PNC 206352 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm PNC 206366 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370 ☐
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373 ☐

- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ☐
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ☐
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ☐
- Support pour deux paniers portions individuelles à utiliser avec le système de relevage automatique PNC 206396 ☐
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ☐
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000 ☐
- Main courante frontale 400 mm PNC 216046 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 ☐
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 paniers 105x160 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921020 ☐
- 2 paniers carrés 105x105 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L - à associer au faux fond 921022 PNC 921021 ☐
- Faux fond pour cuiseurs à pâtes 24,5 L à associer aux paniers 921020 et 921021 PNC 921022 ☐
- Couvercle pour cuiseurs à pâtes 24,5 L PNC 921607 ☐
- 2 demi-paniers 170x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921610 ☐
- Panier 350x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921611 ☐
- 2 demi-paniers 105x350 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921619 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐

Avant

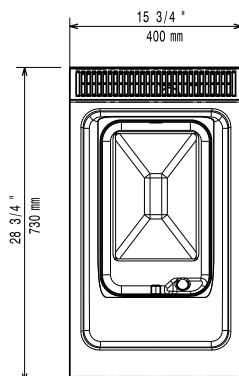


Côté



D = Vidange
 EQ = Vis équipotential
 G = Connexion gaz
 WI = Raccordement eau

Dessus



Gaz

Puissance gaz : 11.5 kW
 Prédisposé en standard : Gaz naturel
 Type de gaz Option : GPL
 Raccordement gaz : 1/2"

Eau

Vidange "D" : 1"
 Section arrivée eau froide : 1/2"

Informations générales

Largeur cuve utile : 250 mm
 Hauteur cuve utile : 300 mm
 Profondeur cuve utile : 400 mm
 Capacité de cuve (MAX): 24.5 lt MAX
 Poids net : 50 kg
 Poids brut : 46 kg
 Hauteur brute : 1130 mm
 Largeur brute : 460 mm
 Profondeur brute : 820 mm
 Volume brut : 0.43 m³
 Groupe de certification: N7ECPG