



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



371090 (E7PCGD1KF0)

Cuiseur à pâtes 1 cuve de  
24.5 L sur soubassement  
fermé

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #

### 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
- 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.
- <p><b>Système de relevage automatique</b>(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.</p>
- 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.
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- 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:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)



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

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



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

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.12.09

**Accessoires inclus**

- 1 X 1 Porte droite/gauche

PNC 206350

- 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

**Accessoires en option**

- Kit de jonction
- Cheminée diamètre 120 mm
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné
- Mître pour élément 400mm
- Main courante latérale droite ou gauche
- - NOT TRANSLATED -
- Cheminée diamètre 120 mm
- Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes
- 1 Porte droite/gauche
- Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseur à pâtes 24,5L (2 bras de relevage) 700XP
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm
- Panneaux arrière 600 mm

PNC 206086

PNC 206126

PNC 206127

PNC 206135

PNC 206136

PNC 206147

PNC 206148

PNC 206150

PNC 206151

PNC 206152

PNC 206175

PNC 206176

PNC 206177

PNC 206178

PNC 206179

PNC 206210

PNC 206249

PNC 206265

PNC 206303

PNC 206307

PNC 206308

PNC 206310

PNC 206344

PNC 206350

PNC 206352

PNC 206366

PNC 206367

PNC 206368

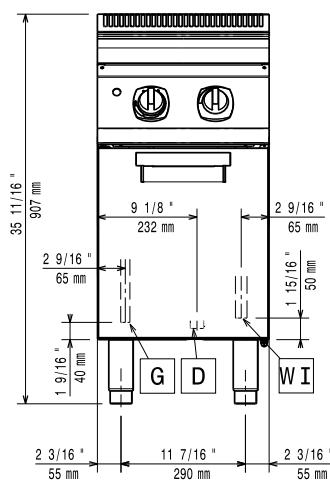
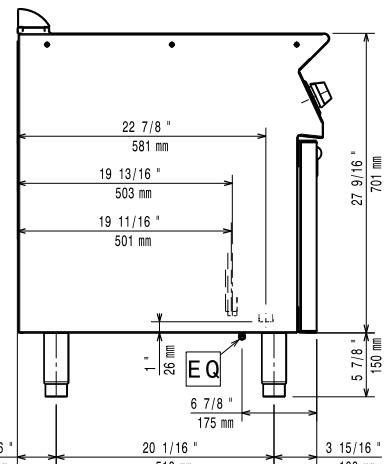
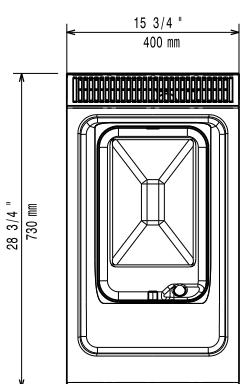
PNC 206369

PNC 206370

PNC 206373

- 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**

**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**

<b>Largeur cuve utile :</b>	250 mm
<b>Hauteur cuve utile :</b>	300 mm
<b>Profondeur cuve utile :</b>	400 mm
<b>Capacité de cuve (MAX):</b>	24.5 lt MAX
<b>Poids net :</b>	50 kg
<b>Poids brut :</b>	46 kg
<b>Hauteur brute :</b>	1130 mm
<b>Largeur brute :</b>	460 mm
<b>Profondeur brute :</b>	820 mm
<b>Volume brut :</b>	0.43 m <sup>3</sup>
<b>Groupe de certification:</b>	N7ECPG

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