



Cuisson modulaire Cuiseur à pâtes 2x24,5L, gaz, 700XP



371091 (E7PCGH2KF0)

Cuiseur à pâtes 2 cuves 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 23 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité et combustion optimisée, situés sous la cuve.
- Pas de branchement électrique nécessaire
- Les cuves à eau sont soudées 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
- Cuves 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>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.</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.
- 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
benelux@electroluxprofessional.com



**Cuisson modulaire
Cuiseur à pâtes 2x24,5L, gaz,
700XP**

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



**Cuisson modulaire
Cuiseur à pâtes 2x24,5L, gaz, 700XP**

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

2025.12.09

Accessoires inclus

- 2 X 1 Porte droite/gauche

PNC 206350

- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs

PNC 216000
Accessoires en option

- Kit de jonction
- Cheminée diamètre 150 mm
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm
- 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 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 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
- Cheminée
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné
- Mître pour élément 800mm
- Main courante latérale droite ou gauche
- - NOT TRANSLATED -
- 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 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 800 mm
- Panneaux arrière 1000 mm
- Panneaux arrière 1200 mm
- Support pour deux paniers portions individuelles à utiliser avec le système de relevage automatique
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900

PNC 206086



PNC 206132



PNC 206133



PNC 206135



PNC 206136



PNC 206148



PNC 206150



PNC 206151



PNC 206152



PNC 206176



PNC 206177



PNC 206178



PNC 206179



PNC 206210



PNC 206246



PNC 206249



PNC 206265



PNC 206304



PNC 206307



PNC 206308



PNC 206344



PNC 206350



PNC 206352



PNC 206367



PNC 206368



PNC 206369



PNC 206370



PNC 206374



PNC 206375



PNC 206376



PNC 206396



PNC 206400



- Main courante frontale 800 mm
- Main courante frontale 1200 mm
- Main courante frontale 1600 mm
- Dépose assiettes de 800 mm
- 2 paniers 105x160 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L

PNC 216047

PNC 216049

PNC 216050

PNC 216186

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
- Faux fond pour cuiseurs à pâtes 24,5 L à associer aux paniers 921020 et 921021
- Couvercle pour cuiseurs à pâtes 24,5 L
- 2 demi-paniers 170x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L
- Panier 350x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L

PNC 921021

PNC 921607

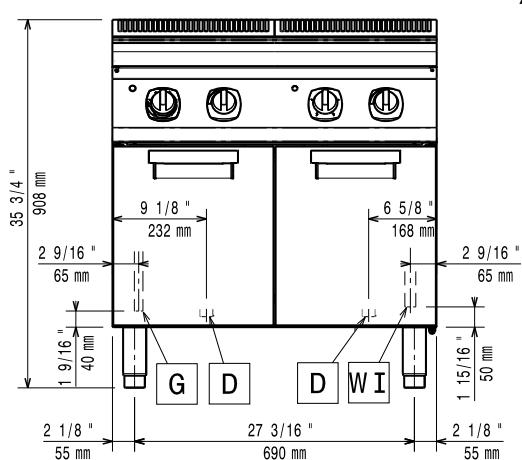
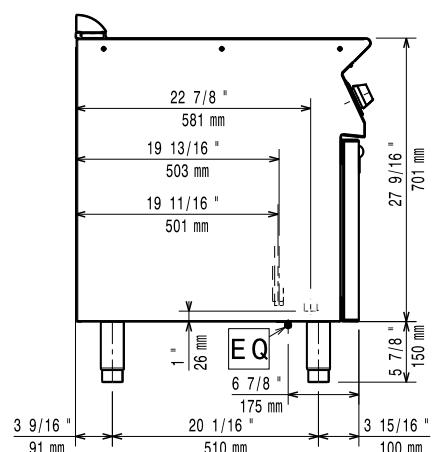
PNC 921610

PNC 921611

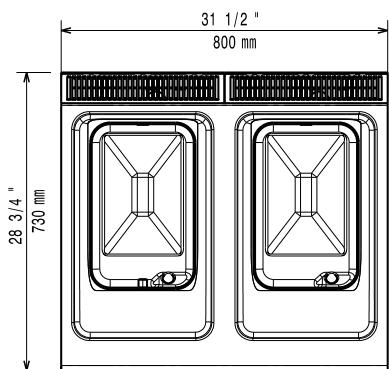
PNC 921619

- Régulateur de pression pour version gaz




Avant

Côté

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

Dessus

Gaz

Puissance gaz : 23 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 :	65 kg
Poids brut :	78 kg
Hauteur brute :	1130 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.8 m ³
Groupe de certification:	N7ECPG