

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371091 (E7PCGH2KF0)

Cuiseur à pâtes 2 cuves 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 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: _____

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

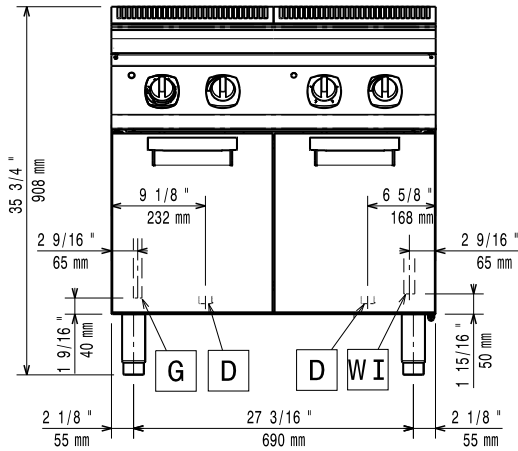
Accessoires inclus

- 2 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

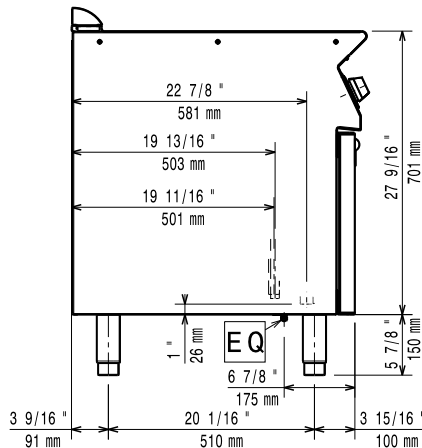
Accessoires en option

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • 2 paniers 105x160 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L | PNC 921020 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Faux fond pour cuiseurs à pâtes 24,5 L à associer aux paniers 921020 et 921021 | PNC 921022 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Couvercle pour cuiseurs à pâtes 24,5 L | PNC 921607 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • 2 demi-paniers 170x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L | PNC 921610 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Panier 350x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L | PNC 921611 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • 2 demi-paniers 105x350 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L | PNC 921619 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cheminée | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Mitre pour élément 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes | PNC 206344 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 1 Porte droite/gauche | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseur à pâtes 24,5L (2 bras de relevage) 700XP | PNC 206352 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneaux arrière 800 mm | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneaux arrière 1000 mm | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneaux arrière 1200 mm | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Support pour deux paniers portions individuelles à utiliser avec le système de relevage automatique | PNC 206396 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> | | | |

Avant

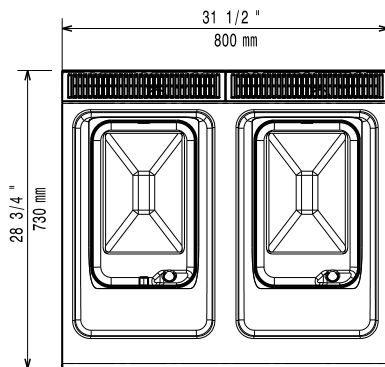


Côté



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 m³
 Groupe de certification: N7ECPG