

Cuisson modulaire Cuiseur à pâtes 40L, électrique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391126**
(E9PCEDIMF0)

Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 40L

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Éléments chauffants blindés situés sous la base de la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Élimination automatique de l'excès d'amidon. Un pressostat de sécurité empêche l'appareil de fonctionner sans eau. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. 1 porte gauche pour base fournie.

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.
- Système de chauffage infrarouge situé sous la base de la cuve.
- Cuve à eau en inox 316-L.
- 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 40 litres.
- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- 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.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Système de relevage automatique (accessoire optionnel) : Élément de 200 mm de large avec trois supports de panier en inox, accueillant chacun un panier GN 1/3, et pouvant être placé sur n'importe lequel des deux côtés de la machine pour permettre le levage automatique de six petits paniers portions (commandé séparément). Possibilité de mémoriser 9 temps de cuisson par commande numérique.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- 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 IPX5 relative à la résistance à l'eau.

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.

APPROBATION: _____

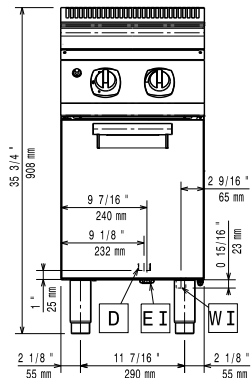
Accessoires inclus

- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

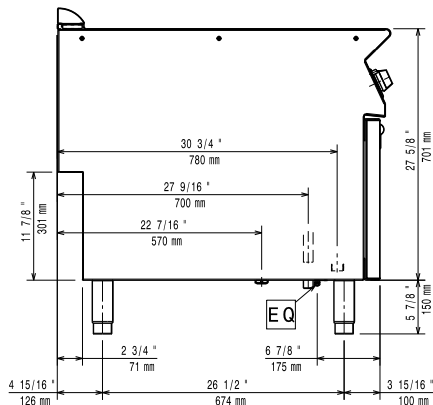
Accessoires en option

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | ☐ | • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | ☐ |
| • 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 paniers droite + gauche pour cuiseur à pâtes 40L | PNC 206433 | ☐ |
| • 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 | ☐ | • Mains courantes latérales droite + gauche | PNC 216044 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm | PNC 206147 | ☐ | • Main courante frontale 400 mm | PNC 216046 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | ☐ | • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | ☐ | • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | ☐ | • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | ☐ | • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC | PNC 216134 | ☐ |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm | PNC 206157 | ☐ | • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 216185 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm | PNC 206175 | ☐ | • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206176 | ☐ | • 3 paniers (275x150) pour cuiseurs à pâtes 40L | PNC 927210 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206177 | ☐ | • 2 paniers (275x230) pour cuiseurs à pâtes 40L | PNC 927211 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | ☐ | • Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219) | PNC 927212 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | ☐ | • Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219 ou le support 960644) | PNC 927213 | ☐ |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206180 | ☐ | • 1 panier (275x480) pour cuiseurs à pâtes 40 L | PNC 927216 | ☐ |
| • 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) | PNC 206181 | ☐ | • Faux fond pour paniers ronds de cuiseur à pâtes 40L (à associer à 927212 ou 927213) | PNC 927219 | ☐ |
| • Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes | PNC 206190 | ☐ | • Support pour 6 paniers ronds (alternative avec 927219) | PNC 960644 | ☐ |
| • Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) | PNC 206202 | ☐ | | | |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm | PNC 206210 | ☐ | | | |
| • Kit 3 paniers pour cuiseurs à pâtes 40L (1 panier GN1/3 + 2 paniers 135x310 mm) | PNC 206233 | ☐ | | | |
| • 1 demi-panier pour cuiseur à pâtes 40L | PNC 206237 | ☐ | | | |
| • Faux fond pour cuiseur à pâtes 40 L. | PNC 206238 | ☐ | | | |
| • Mitre pour élément 400mm | PNC 206303 | ☐ | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | ☐ | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206309 | ☐ | | | |
| • Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes | PNC 206344 | ☐ | | | |
| • 1 Porte droite/gauche | PNC 206350 | ☐ | | | |
| • Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseurs à pâtes 40L, 3 bras de relevage | PNC 206353 | ☐ | | | |
| • Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes | PNC 206372 | ☐ | | | |
| • Panneaux arrière 800 mm | PNC 206374 | ☐ | | | |
| • Panneaux arrière 1000 mm | PNC 206375 | ☐ | | | |

Avant

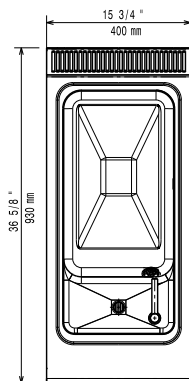


Côté



D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel
 WI = Raccordement eau

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	10 kW
Total Watts :	10 kW

Eau

Total hardness:	5-50 ppm
Vidange "D" :	1"
Section arrivée eau froide :	3/4"
Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions. Please refer to user manual for detailed water quality information.	

Informations générales

Largeur cuve utile :	300 mm
Hauteur cuve utile :	260 mm
Profondeur cuve utile :	520 mm
Capacité de cuve (MAX):	40 lt MAX
Poids net :	44 kg
Poids brut :	56 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.51 m ³
Groupe de certification:	EPC91S
If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.	