

Cuisson modulaire Cuiseur à pâtes 40L, gaz,

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


391111
(E9PCGD1MF0)

Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 40L

Description courte

Repère No. _____

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10 me. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Brûleurs en acier inox AISI 304, situés sous la cuve, avec contrôle de la flamme et voyant de contrôle protégé. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.  limination 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. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

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.
- Brûleurs 16,5 kW, à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité et réglage de la puissance pour chaque cuve, situés sous 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' au : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Panneau de commande facile à utiliser avec robinet à gaz et allumage piézoélectrique.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- 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 thermocouple pour une sécurité supplémentaire.
- Système de relevage automatique (accessoire optionnel) :  l ment 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

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.   installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ☐

APPROBATION: _____

• 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	☐	• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm	PNC 206147	☐	• Cadre pour suspension de 2 paniers (à utiliser avec le système de relevage automatique)	PNC 206395	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	☐	• Filet grille cheminée, 400mm-700/900	PNC 206400	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	☐	• Kit 2 paniers droite + gauche pour cuiseur à pâtes 40L	PNC 206433	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	☐	• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	☐	• Main courante frontale 400 mm	PNC 216046	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	☐	• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm	PNC 206175	☐	• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	☐	• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	☐	• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	☐	• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	☐	• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	☐	• 3 paniers (275x150) pour cuiseurs à pâtes 40L	PNC 927210	☐
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	☐	• 2 paniers (275x230) pour cuiseurs à pâtes 40L	PNC 927211	☐
• Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes	PNC 206190	☐	• Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219)	PNC 927212	☐
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	☐	• Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219 ou le support 960644)	PNC 927213	☐
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	☐	• 1 panier (275x480) pour cuiseurs à pâtes 40 L	PNC 927216	☐
• Kit 3 paniers pour cuiseurs à pâtes 40L (1 panier GN1/3 + 2 paniers 135x310 mm)	PNC 206233	☐	• Faux fond pour paniers ronds de cuiseur à pâtes 40L (à associer à 927212 ou 927213)	PNC 927219	☐
• 1 demi-panier pour cuiseur à pâtes 40L	PNC 206237	☐	• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	☐
• Faux fond pour cuiseur à pâtes 40 L.	PNC 206238	☐	• Support pour 6 paniers ronds (alternative avec 927219)	PNC 960644	☐
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206308	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206309	☐			
• 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 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	☐			

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

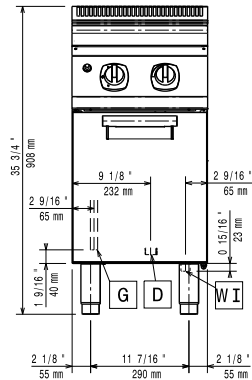
- ESD disponible comme accessoire (installé séparément) : le dispositif d'économie d'énergie utilise la chaleur produite par l'eau vidangée via le trop-plein pour préchauffer l'eau du robinet jusqu'à 60 °C, pour une ébullition constante de l'eau.
- EnergyControl : fonction unique pour un contrôle précis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



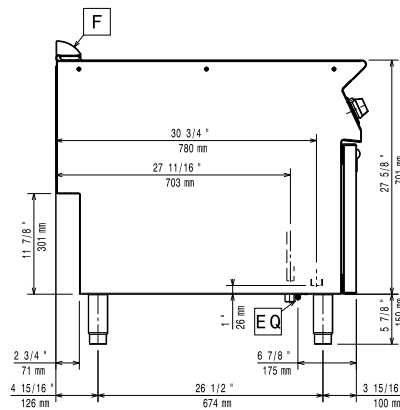
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire Cuiseur à pâtes 40L, gaz,

Avant

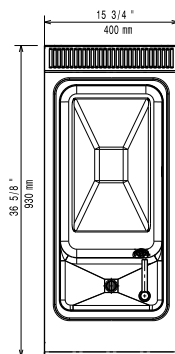


Côté



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

Dessus



Gaz

Natural gas - Pressure:

391111 (E9PCGD1MF0) 7" w.c. (17.4 mbar)

Puissance gaz : 16.5 kW

Prédisposé en standard : Gaz naturel

Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz : 1/2"

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 : 62 kg

Poids brut : 58 kg

Hauteur brute : 1080 mm

Largeur brute : 460 mm

Profondeur brute : 1020 mm

Volume brut : 0.51 m³

Groupe de certification: N9ECPG

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.

Cuisson modulaire
Cuiseur à pâtes 40L, gaz,



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

2025.04.29