



Cuisson modulaire 900XP Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 40L avec ESD



391273 (E9PCED1MFV)

40 litres - avec économiseur d'énergie

Description courte

Repère No.

Fabriqué 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. Eléments chauffants infrarouge situés sous la base de la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Elimination 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. Système économie d'énergie installé

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

Caractéristiques principales

- 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.
- Cuve à eau de 40 litres.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l'eau en excès.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- 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.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox.
- 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 chauffage infrarouge situé sous la base de la cuve.

Construction

- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cuve à eau en inox 316-L.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.

Développement durable



- ESD inclus : ce système d'économie d'énergie utilise l'eau chaude de la vidange pour

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

préchauffer l'eau d'arrivée à 60°C maintenant une eau bouillante constante.

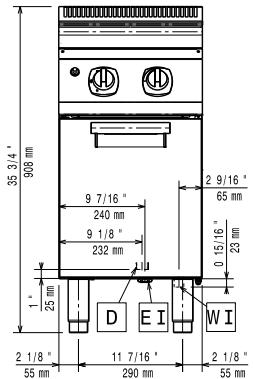
Accessoires inclus

- 1X1 Porte droite/gauche PNC 206350

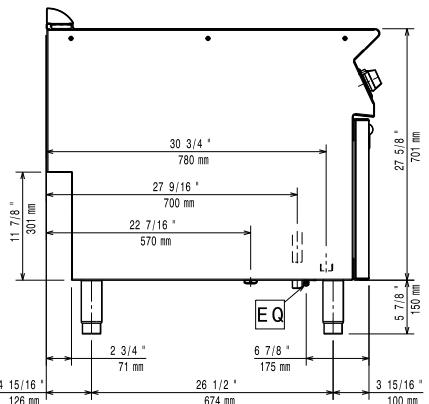
Accessoires en option

• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	<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"/>	• Kit 2 paniers droite + gauche pour cuiseur à pâtes 40L	PNC 206433	<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"/>	• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 400 mm	PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• 3 paniers (275x150) pour cuiseurs à pâtes 40L	PNC 927210	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• 2 paniers (275x230) pour cuiseurs à pâtes 40L	PNC 927211	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219)	PNC 927212	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219 ou le support 960644)	PNC 927213	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• 1 panier (275x480) pour cuiseurs à pâtes 40 L	PNC 927216	<input type="checkbox"/>
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	<input type="checkbox"/>	• Faux fond pour paniers ronds de cuiseur à pâtes 40L (à associer à 927212 ou 927213)	PNC 927219	<input type="checkbox"/>
• Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes	PNC 206190	<input type="checkbox"/>	• Support pour 6 paniers ronds (alternative avec 927219)	PNC 960644	<input type="checkbox"/>
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Kit 3 paniers pour cuiseurs à pâtes 40L (1 panier GN1/3 + 2 paniers 135x310 mm)	PNC 206233	<input type="checkbox"/>			
• 1 demi-panier pour cuiseur à pâtes 40L	PNC 206237	<input type="checkbox"/>			
• Faux fond pour cuiseur à pâtes 40 L.	PNC 206238	<input type="checkbox"/>			
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>			
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	<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 cuiseurs à pâtes 40L, 3 bras de relevage	PNC 206353	<input type="checkbox"/>			
• Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes	PNC 206372	<input type="checkbox"/>			

Avant

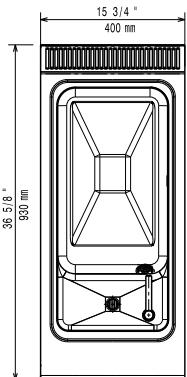


Côté



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

Dessus



Électrique

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Voltage :**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
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	930 mm
Hauteur extérieure	850 mm
Poids net :	62 kg
Poids brut :	57 kg
Hauteur brute :	1070 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.5 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.