

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391273 (E9PCED1MFV)

40 litres - avec économiseur  
d'énergie

### 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.  l ments chauffants infrarouge situés sous la base de la cuve. 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.

1 porte gauche pour base fournie. Système  conomie d'énergie installé

### Caractéristiques principales

- 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.
- 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' au : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson : qualité de l' au améliorée sur la durée.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l' au 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' au.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- 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.
- Cuve à eau en inox 316-L.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l' au.

### Développement durable



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

APPROBATION: \_\_\_\_\_

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

### Accessoires inclus

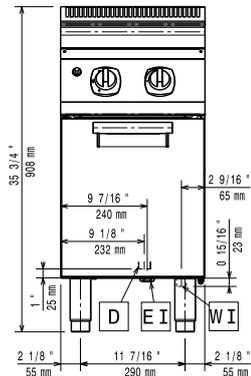
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

### Accessoires en option

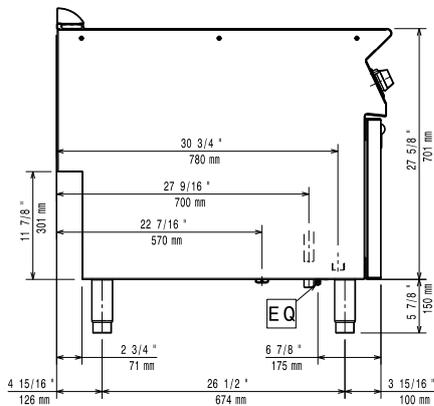
- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm PNC 206157
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181
- Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes PNC 206190
- 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 GNI/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
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE 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 600 mm PNC 206373
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Cadre pour suspension de 2 paniers ( à utiliser avec le système de relevage automatique) PNC 206395
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- Kit 2 paniers droite + gauche pour cuiseur à pâtes 40L PNC 206433
- Mains courantes latérales droite + gauche PNC 216044
- Main courante frontale 400 mm PNC 216046
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC PNC 216134
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 3 paniers (275x150) pour cuiseurs à pâtes 40L PNC 927210
- 2 paniers (275x230) pour cuiseurs à pâtes 40L PNC 927211
- Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219) PNC 927212
- Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219 ou le support 960644) PNC 927213
- 1 panier (275x480) pour cuiseurs à pâtes 40 L PNC 927216
- Faux fond pour paniers ronds de cuiseur à pâtes 40L (à associer à 927212 ou 927213) PNC 927219
- Support pour 6 paniers ronds (alternative avec 927219) PNC 960644

Avant

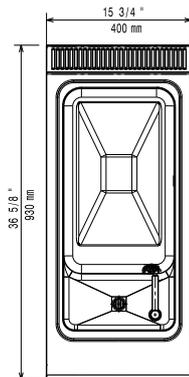


Côté



- 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
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 <sup>3</sup>
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.