

Cuisson modulaire CUISEUR A PATES MONOBLOC 2 CUVES 24,5L 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371091 (E7PCGH2KF0)

CUISEUR A PATES GAZ
2X24.5 L

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Cuves en acier inoxydable AISI 316-L pour résister à la corrosion. Brûleurs (21kW) situés sous la cuve avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle. Panneau de commande avec robinet gaz, allumage piézo et robinet à eau. Zone d'écumage pour collecter et éliminer à travers un trop-plein avec filtre l'excès d'amidon et de mousse. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.

Fourni avec une porte droite et une porte gauche pour base ouverte.

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.
- 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.
- 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.
- Protection contre l'eau IPx4.
- 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 contrôle précis de la puissance, pour contrôler

APPROBATION: _____

le niveau d'ébullition et optimiser la consommation d'énergie.

Accessoires inclus

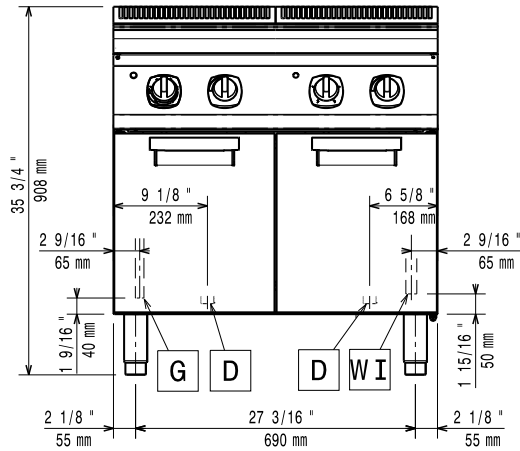
- 2 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

Accessoires en option

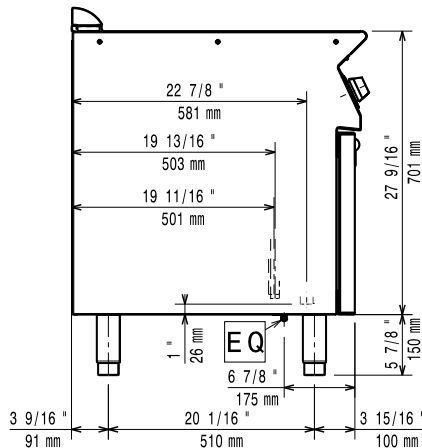
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation 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 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 ☐
- 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 ☐
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210 ☐
- Cheminée PNC 206246 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265 ☐
- Mitre pour élément 800mm PNC 206304 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes PNC 206344 ☐
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350 ☐
- Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseur à pâtes 24,5L (2 bras de relevage) 700XP PNC 206352 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370 ☐
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ☐
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ☐
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ☐

- Support pour deux paniers portions individuelles à utiliser avec le système de relevage automatique PNC 206396 ☐
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 paniers 105x160 mm Haut. 240 mm (droite et gauche) pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921020 ☐
- 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 ☐
- Faux fond pour cuiseurs à pâtes 24,5 L à associer aux paniers 921020 et 921021 PNC 921022 ☐
- Couvercle pour cuiseurs à pâtes 24,5 L PNC 921607 ☐
- 2 demi-paniers 170x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921610 ☐
- Panier 350x220 mm Haut. 240 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921611 ☐
- 2 demi-paniers 105x350 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921619 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐

Avant

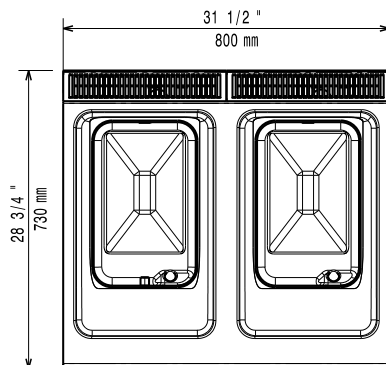


Côté



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

Dessus



Gaz

Puissance gaz : 23 kW
 Prédéposé en standard : Gaz naturel
 Type de gaz Option : GPL
 Raccordement gaz : 1/2"

Eau

Total hardness: 5-50 ppm
 Vidange "D" : 1"
 Section arrivée eau froide : 1/2"
 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

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.

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 : 77 kg
 Hauteur brute : 1130 mm
 Largeur brute : 820 mm
 Profondeur brute : 860 mm
 Volume brut : 0.8 m³
 Groupe de certification: N7ECPG