



## Cuisson modulaire Cuiseur à pâtes HP 700XP électrique, monobloc, relevage automatique



371100 (E7PCED1KFP)

Cuiseur à pâtes 1 cuve de 24.5 L avec relevage automatique sur soubassement fermé

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Cuve et paniers en acier inoxydable AISI 316-L pour résister à la corrosion. Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable (9 kW). Remplissage et ajout de l'eau évaporée automatique. Grand robinet de vidange avec poignée isolée à l'avant de l'appareil. Electrovanne avec sonde empêchant l'appareil de fonctionner sans eau dans la cuve. Trop-plein situé sur la cuve pour éliminer la mousse. Relevage automatique des paniers à la fin du cycle de cuisson. Panneau de commande avec une protection en plexiglass. La minuterie digitale (5 programmes par panier) garantit un réglage précis des paramètres de cuisson. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4.

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #

### 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.
- Système de préchauffage électrique intégré pour une efficacité thermique élevée et une récupération rapide de la température.
- Le surchauffeur électrique 3,5 kW garantit une efficacité thermique élevée, une récupération rapide de la température et une capacité de production supérieure.
- Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Panneau de commande facile à utiliser avec bouton pour réguler un remplissage rapide avec de l'eau préchauffée.
- Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau.
- Grande capacité de vidange par robinet à tournant sphérique pour assurer une vidange rapide de la cuve.
- Système de relevage automatique : deux supports de panier en inox, accueillant chacun un panier GN 1/2, pour permettre le relevage automatique des paniers à la fin du cycle. Possibilité de programmer 5 temps de cuisson différents par panier, indépendamment de 4 cycles d'ébullition différents, de doux (pâtes fraîches maison) à pleine puissance (pâtes ordinaires).
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox

### Construction

- Bassin d'eau en acier inoxydable 316-L.
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- Protection contre l'eau IPX4.
- 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.

### Accessoires inclus

- 1 X 2 paniers portion unitaire pour PNC 206312 cuiseur à pâtes 20L automatique programmable

### Accessoires en option

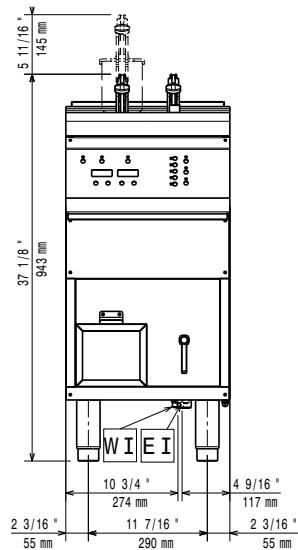
- Kit de jonction PNC 206086 □

### APPROBATION:

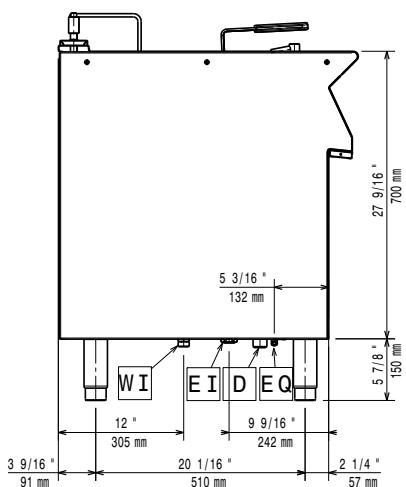


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. PNC 206135 A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135	<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"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm	PNC 206175	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• 2 paniers portion unitaire pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable	PNC 206312	<input type="checkbox"/>
• 2 demi-paniers 105x350 Haut. 237 mm pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable	PNC 206314	<input type="checkbox"/>
• Faux fond pour cuiseur à pâtes 20L automatique programmable	PNC 206362	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm	PNC 206366	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 600 mm	PNC 206373	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 400 mm	PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>



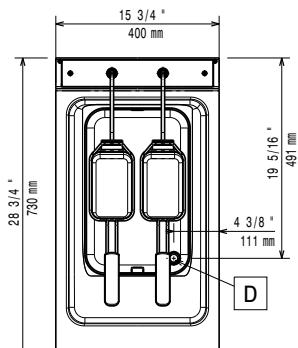
Avant



Côté

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

Dessus



## Électrique

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

Voltage :

Puissance de raccordement 9 kW

Total Watts : 9 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

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 :** 60.5 kg

**Poids brut :** 69 kg

**Hauteur brute :** 1120 mm

**Largeur brute :** 480 mm

**Profondeur brute :** 820 mm

**Volume brut :** 0.44 m<sup>3</sup>

**Groupe de certification:** EPC72H



Cuisson modulaire

Cuiseur à pâtes HP 700XP électrique, monobloc, relevage automatique

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