

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**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.

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: _____

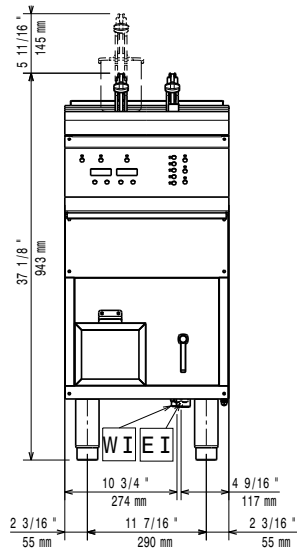
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. PNC 206135 ☐
 A installer ensemble avec le kit support
 pour sans pieds intermédiaires ou
 roues
- Kit 2 pieds anti basculement pour PNC 206136 ☐
 fixation au sol (à positionner en
 diagonal : un à l'avant et l'autre à
 l'arrière)
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206175 ☐
 élément de 400 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206176 ☐
 élément de 800 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206177 ☐
 élément de 1000 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206178 ☐
 élément de 1200 mm
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206179 ☐
 élément de 1600 mm
- Mître pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- Main courante latérale droite ou PNC 206307 ☐
 gauche
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- 2 paniers portion unitaire pour cuiseur PNC 206312 ☐
 à pâtes 20L automatique
 programmable
- 2 demi-paniers 105x350 Haut. 237 mm PNC 206314 ☐
 pour cuiseur à pâtes 20L automatique
 programmable
- Faux fond pour cuiseur à pâtes 20L PNC 206362 ☐
 automatique programmable
- Kit support frontal sans pieds PNC 206366 ☐
 intermédiaire ou sur roues 400 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206367 ☐
 intermédiaire ou sur roues 800 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206368 ☐
 intermédiaire ou sur roues 1200 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206369 ☐
 intermédiaire ou sur roues 1600 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206370 ☐
 intermédiaire ou sur roues 2000 mm
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373 ☐
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ☐
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ☐
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ☐
- Kit support frontal sans pieds PNC 206431 ☐
 intermédiaire ou sur roues 600 mm
- 2 caches latéraux pour éléments PNC 216000 ☐
 neutres monoblocs
- 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 ☐
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 ☐



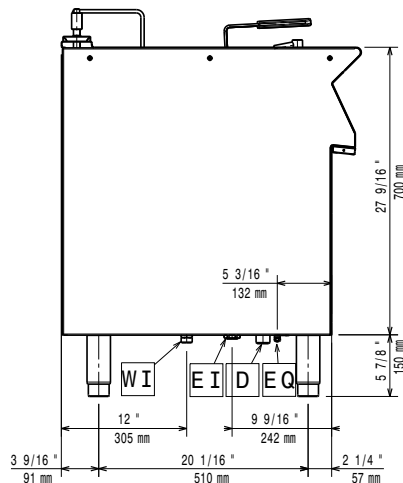
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Avant

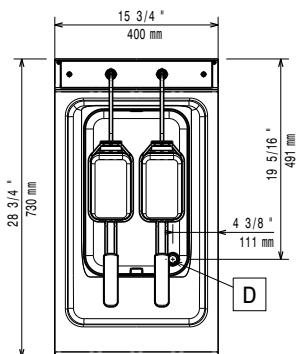


Côté



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 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 m³
Groupe de certification: EPC72H