

Cuisson modulaire CUISEUR A PATES 2 CUVES DE 40L ELEC 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391127
(E9PCEH2MF0)****CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 2X40L,2
CUVES**

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 blindés 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 et 1 porte droite pour base fournies.

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.
- Cuve à eau en inox 316-L.
- La cuve est soudée 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
- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Arrêt automatique en cas de manque d' au : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- 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.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- 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.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Cuves à eau de 40 litres.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

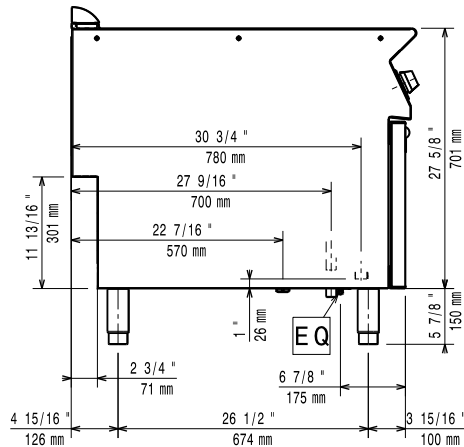


- ESD disponible comme accessoire (installé séparément) : le dispositif d'économie d'énergie utilise la chaleur produite par l'eau vidang e via le trop-plein pour préchauffer l'eau du robinet jusqu'à 60  C, pour une ébullition constante de l'eau.

Accessoires inclus

APPROBATION: _____

Avant



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

Côté

Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	20 kW
Total Watts :	20 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
Poids net :	77 kg
Poids brut :	93 kg
Hauteur brute :	1120 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.98 m ³
Groupe de certification:	EPC92S

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.

Dessus

