



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



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

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Éléments chauffants blindés situés sous la base de la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Elimination 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.

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.
- 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'eau : 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) : Élément 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



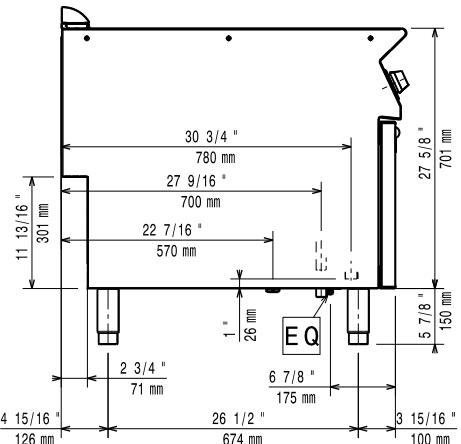
- ESD disponible comme accessoire (installé séparément) : le dispositif d'économie d'énergie utilise la chaleur produite par l'eau vidangée via le trop-plein pour préchauffer l'eau du robinet jusqu'à 60 °C, pour une ébullition constante de l'eau.

Accessoires inclus

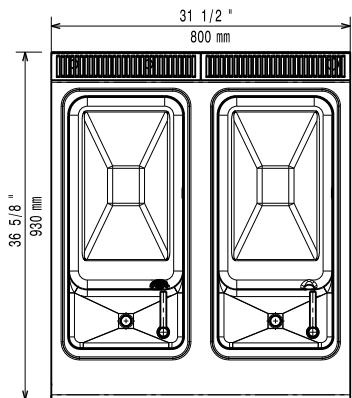
APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

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 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 m³
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.