



**Gamma cottura modulare  
Cuocipasta e-XP elettrico, da 2X24,5  
litri, 2 vasche, con riempimento  
automatico**

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



**371224 (E700HDBAMEV)**

Cuocipasta e-XP elettrico,  
da 2X24,5 litri, 2 vasche, con  
riempimento automatico

recuperato dal troppo pieno.

## Descrizione

### Articolo N°

Cuocipasta con riempimento automatico, progettato per garantire prestazioni elevate, efficienza e facilità d'uso e manutenzione. Dotato di due vasche da 24,5 litri cad. saldate in un unico pezzo nel piano di lavoro in acciaio inox (spessore 1,5 mm). Ampio display digitale che mostra le impostazioni della potenza e dello stato di funzionamento, mentre la modalità standby assicura efficienza energetica e rapido recupero. Il riempimento automatico mantiene il livello ottimale dell'acqua, garantendo risultati costanti e produttività. Dotato di sistema di riscaldamento a infrarossi posizionato sotto la vasca, per prestazioni uniformi.

Tutti i componenti principali sono accessibili frontalmente, con bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità e angoli arrotondati per facilitare la pulizia.

Vasca realizzata in acciaio inox AISI 316-L, pannelli esterni in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. L'unità include piedini regolabili in altezza e protezione all'acqua IPX4. Lo scarico manuale con valvola a sfera di grandi dimensioni consente uno svuotamento rapido, mentre lo spegnimento automatico, previene il surriscaldamento, in caso di livello d'acqua basso. Il riempimento dell'acqua a due velocità è regolato da un sensore di livello, che consente un flusso massimo o minimo.

Accessori opzionali: sistema di sollevamento automatico (modulo da 200 mm con due supporti per cestelli GN 1/2, fino a quattro cestelli piccoli, programmabile per nove tempi di cottura); dispositivo di risparmio energetico (ESD), che preriscalda l'acqua in ingresso fino a 60 °C utilizzando il calore

### Approvazione:



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

## Caratteristiche e benefici

- Ampio display digitale ben visibile che mostra le impostazioni di potenza, lo stato di accensione/spegnimento dell'apparecchiatura e lo stato di accensione/spegnimento degli elementi riscaldanti.
- Vasca con capacità di 24,5 litri.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Il riempimento automatico mantiene il livello ottimale dell'acqua, garantendo risultati costanti e una produttività senza interruzioni.
- Rabbocco dell'acqua a due velocità regolato da un sensore di livello, con intensità di flusso massima o minima.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- L'unità può essere installata su piedini in acciaio inox regolabili.
- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionati sotto la base della vasca.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- **Sistema di sollevamento automatico** (accessorio a richiesta): unità con profondità di 200mm dotata di due supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/2. Il sistema è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire il sollevamento automatico di 4 cestelli monoporzione. È possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale.

## Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- Vasca in acciaio inox 316-L.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- 2 vasche separate per una cottura versatile.
- Protezione dall'acqua IPx4.

## Sostenibilità



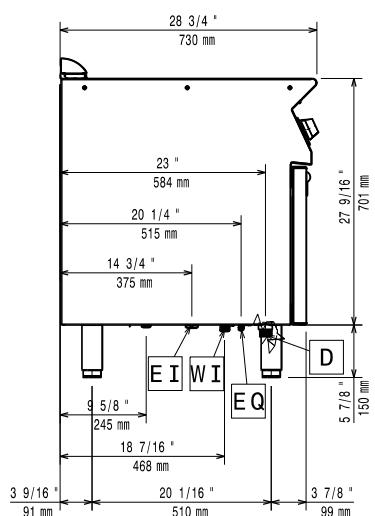
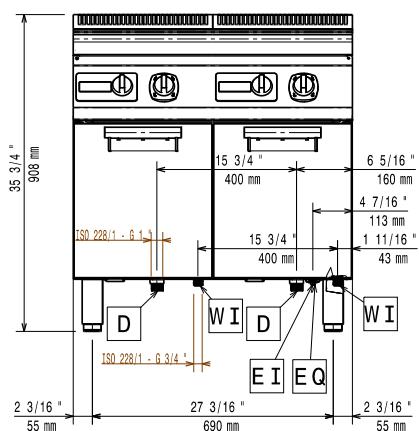
- Dispositivo di "Risparmio energetico" disponibile come accessorio (da installare separatamente): questo dispositivo riscalda l'acqua di rabbocco fino a 60°C utilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico per garantire un'ebollizione sempre costante.

**Accessori inclusi**

- 2 x Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350

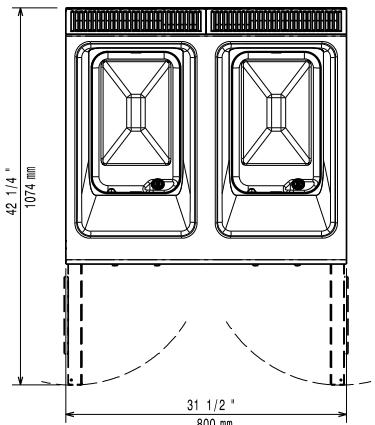
**Accessori opzionali**

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Telaio per supporto di due cestelli monoporzione per cuocipasta con sollevamento automatico	PNC 206396	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm)	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• 2 cestelli quadri destro e sinistro (105X160 mm) per cuocipasta da 24,5 litri. Massima capacità 4 cestelli per vasca. (Da ordinare assieme al codice 921022)	PNC 921020	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• 2 cestelli quadri destro e sinistro (105X105 mm) per cuocipasta da 24,5 litri. Massima capacità 6 cestelli per vasca. (da ordinare assieme al codice 921022).	PNC 921021	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921022	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Coperchio per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921607	<input type="checkbox"/>
• 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>	• 2 ½ cestelli 170X220 mm per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921610	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	<input type="checkbox"/>	• Cestello intero per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921611	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento	PNC 206265	<input type="checkbox"/>	• 2 ½ cestelli 105X350 mm per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921619	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta	PNC 206344	<input type="checkbox"/>			
• Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale	PNC 206350	<input type="checkbox"/>			
• Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 24,5 litri, con 2 bracci di supporto cestelli	PNC 206352	<input type="checkbox"/>			
• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>			
• Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>			
• Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>			
• Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>			
• Pannello di copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>			
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			



**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica  
**EQ** = Vite Equipotenziale  
**WI** = Ingresso acqua

Alto



### Elettrico

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

Tensione di alimentazione:

12 kW

Watt totali:

12 kW

### Acqua

Scarico "D": 1"

Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda: 3/4"

### Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza): 250 mm

Dimensioni utili vasca (altezza): 300 mm

Dimensioni utili vasca (profondità): 400 mm

Capacità vasca (MAX): 24.5 lt MAX

Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne, profondità: 730 mm

Dimensioni esterne, altezza: 850 mm

Peso netto: 68 kg

Peso imballo: 77 kg

Altezza imballo: 1130 mm

Larghezza imballo: 820 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.8 m<sup>3</sup>

Gruppo di certificazione: eXPEPC72