

**391128 (E9PCEHIRF0)**Cuocipasta elettrico 150 litri,  
automatico, cottura diretta  
con 1 cestello da 15 kg

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Caricamento e reintegro automatico dell'acqua. Vasca stampata 150 litri in acciaio inox AISI 316-L resistente alla corrosione. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 50mm. Pannelli esterni e telaio in acciaio inox. Coperchio isolato e controbilanciato per un facile utilizzo.

## Caratteristiche e benefici

- Elevata produttività e qualità grazie all'elevata efficienza termica e al controllo automatico del tempo di cottura.
- Vasca dotata di tubo troppopieno per lo scarico degli amidi.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Vasca da 150 litri in acciaio inox AISI 316-L.
- Rifornimento acqua in continuo.
- Rabbocco automatico del livello dell'acqua.
- Accensione automatica al raggiungimento del livello minimo dell'acqua e sonda con elettrovalvola che impedisce il surriscaldamento in caso di mancanza d'acqua.
- Timer digitale a garanzia di un'impostazione precisa dei parametri di cottura.
- Pannello di controllo semplice e funzionale.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Sollevamento automatico del cestello alla fine del ciclo di cottura.
- Sistema di riscaldamento formato da resistenze in acciaio inox corazzate.
- Telaio resistente in acciaio inox e pannellatura esterna con finitura satinata.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

## Accessori opzionali

- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376

Approvazione: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare  
Cuocipasta elettrico 150 lt, automatico,  
cottura diretta con 1 cestello da 15 kg**

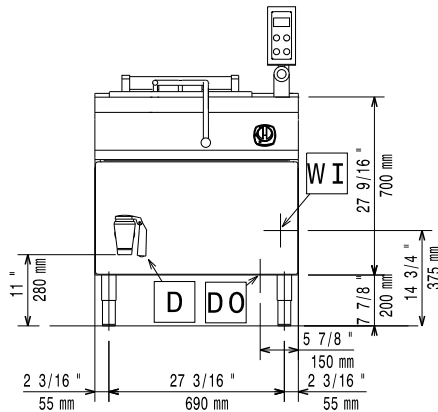
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134
- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403



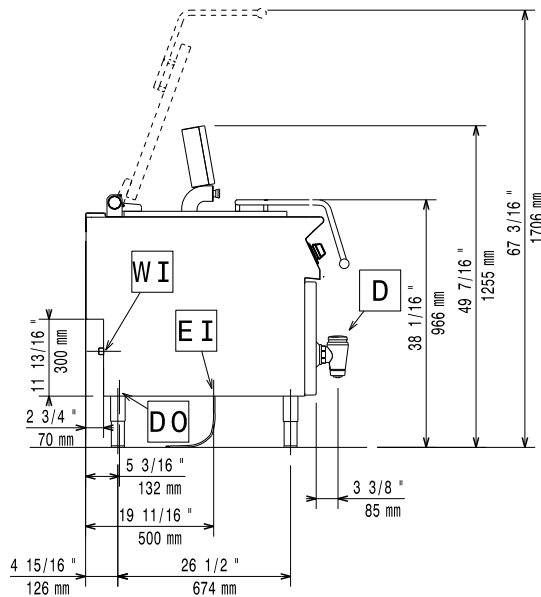
**Gamma cottura modulare  
Cuocipasta elettrico 150 lt, automatico, cottura diretta con 1 cestello da  
15 kg**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.04.18

Fronte

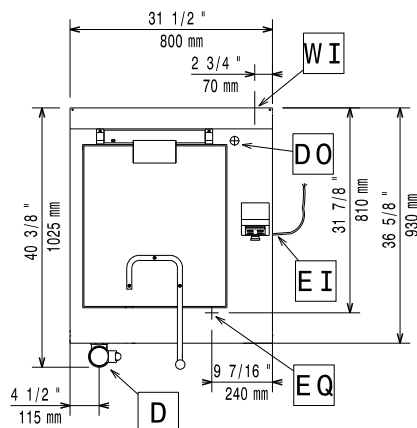


Lato



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

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 400 V/3N ph/50 Hz  
**Potenza installata max:** 15 kW  
**Watt totali:** 15 kW

### Acqua

**Durezza totale:** 5-50 ppm  
**Electrolux Professional** raccomanda l'utilizzo di acqua trattata basato su prove in particolari condizioni dell'acqua.  
 Si prega di consultare il manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

**Scarico "D":** 2"  
**Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:** 3/4"

### Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

**Numero vasche:** 1  
**Dimensioni utili vasca (larghezza):** 530 mm  
**Dimensioni utili vasca (altezza):** 550 mm  
**Dimensioni utili vasca (profondità):** 570 mm  
**Capacità vasca (MAX):** 150 lt MAX  
**Peso netto:** 165 kg  
**Peso imballo:** 159 kg  
**Altezza imballo:** 1500 mm  
**Larghezza imballo:** 900 mm  
**Profondità imballo:** 1100 mm  
**Volume imballo:** 1.49 m<sup>3</sup>  
**Gruppo di certificazione:**