

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



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 controilanciato 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:

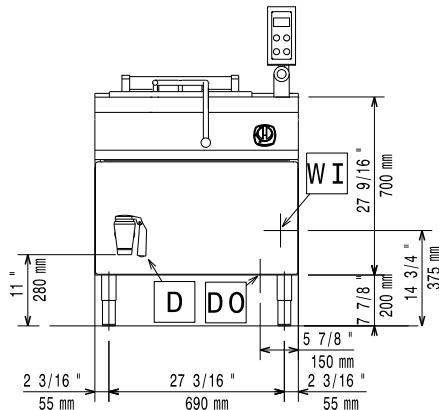
- 2 pannelli copertura laterale (H=700
P=900) PNC 216134 ☐
- Carrello con vasca estraibile e
sollevabile PNC 922403 ☐



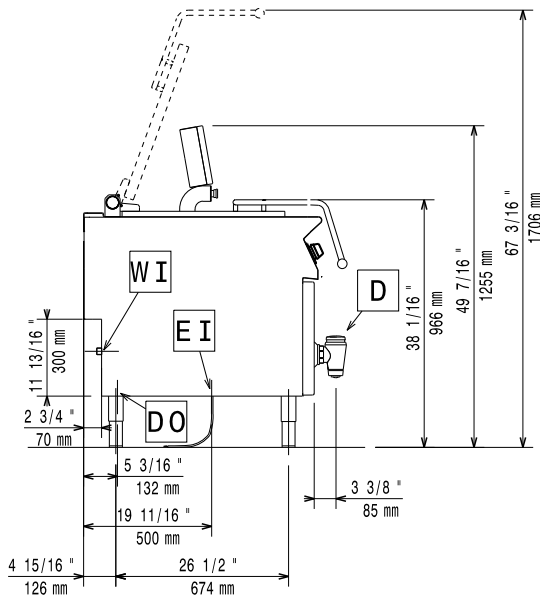
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Fronte

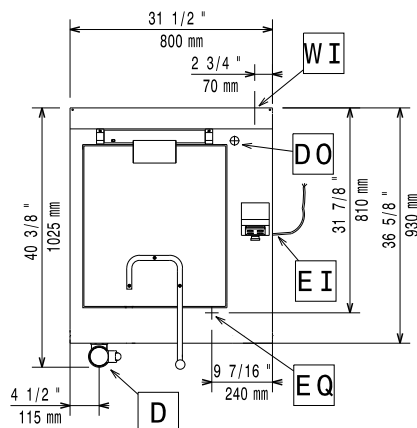


Lato



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 m³
Gruppo di certificazione:



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