



Gamma cottura modulare Cuocipasta e-XP elettrico, da 40 litri, 1 vasca, con riempimento automatico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



391662 (E90OCDBAMCV)

Cuocipasta e-XP elettrico,
da 40 litri, 1 vasca, 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 una vasca da 40 litri saldata in un unico pezzo nel piano di lavoro in acciaio inox (spessore 2 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
foodservice@electrolux.it

Caratteristiche e benefici

- Sistema di sollevamento automatico (accessorio a richiesta): unità con profondità di 200mm dotata di tre supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/3. Il sistema è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire il sollevamento automatico di 6 cestelli di piccole dimensioni (da ordinare separatamente). E' possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale.
- 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 da 40 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.

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 di 2mm di spessore.
- Vasca in acciaio inox AISI 316-L.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Protezione all'acqua IPX5.

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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



Accessori inclusi

- 1 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"/>	• 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"/>
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 40 litri, con 3 bracci di supporto cestelli PNC 206353	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote, per friggitrici da 23 litri e cuocipasta PNC 206372	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico PNC 206395	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• 2 cestelli quadri destro e sinistro per cuocipasta da 40 litri. Massima capacità 6 cestelli per vasca (da ordinare assieme al codice 206238) PNC 206433	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 400 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 400 mm PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Kit di copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Coperchio e supporto coperchio per cuocipasta da 40 litri	PNC 206190	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	<input type="checkbox"/>	• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri PNC 927210	<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 per cuocipasta da 40 litri PNC 927211	<input type="checkbox"/>
• 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 206238)	PNC 206233	<input type="checkbox"/>	• 3 cestelli tondi con diam. 181 mm per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219) PNC 927212	<input type="checkbox"/>
• 1 cestello ergonomico per cuocipasta 40 litri (da ordinare assieme al codice 206238)	PNC 206237	<input type="checkbox"/>	• 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219) PNC 927213	<input type="checkbox"/>
• Falso fondo per cestelli quadri per cuocipasta da 40 litri	PNC 206238	<input type="checkbox"/>	• Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri PNC 927216	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per camino per elementi da 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>	• Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri PNC 927219	<input type="checkbox"/>
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	<input type="checkbox"/>	• Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219) PNC 960644	<input type="checkbox"/>
• Corrimano posteriore 1200mm - Marine	PNC 206309	<input type="checkbox"/>		
• Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta	PNC 206344	<input type="checkbox"/>		



