Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare
Cuocipasta e-XP elettrico, da 2X40 litri, 2 vasche, con riempimento automatico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



391663 (E9OOCDBAMEV) Cuocipasta e-XP elettrico, da 2X40 litri, 2 vasche, con riempimento automatico

Descrizione

Articolo N°

Cuocipasta con riempimento automatico, progettato per garantire prestazioni elevate, efficienza e facilità d'uso e manutenzione. Dotato di due vasche da 40 litri cad. saldate 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 recuperato dal troppo pieno.

Approvazione:

Gamma cottura modulare
Cuocipasta e-XP elettrico, da 2X40 litri, 2 vasche, con riempimento automatico

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 picole dimensioni (da ordinare separatemente). 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.
- 2 vasche separate per una cottura versatile.
- 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.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

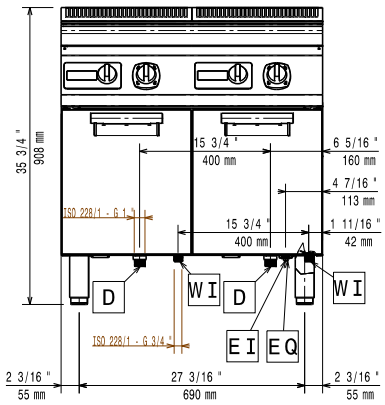
Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni — PNC 206086 ❑
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) — PNC 206135 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 206136 ❑
- 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 ❑
- 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900 — PNC 206157 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206176 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206177 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206178 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206179 ❑
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) — PNC 206180 ❑
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola — PNC 206181 ❑
- Coperchio e supporto coperchio per cuocipasta da 40 litri — PNC 206190 ❑
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena — PNC 206202 ❑
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) — PNC 206210 ❑
- 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 206238) — PNC 206233 ❑
- 1 cestello ergonomico per cuocipasta 40 litri (da ordinare assieme al codice 206238) — PNC 206237 ❑
- Falso fondo per cestelli quadri per cuocipasta da 40 litri — PNC 206238 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm — PNC 206304 ❑
- Corrimano posteriore 800 mm - Marine — PNC 206308 ❑
- Corrimano posteriore 1200mm - Marine — PNC 206309 ❑
- Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta — PNC 206344 ❑
- 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 ❑
- Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 40 litri, con 3 bracci di supporto cestelli — PNC 206353 ❑
- Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote, per friggitrici da 23 litri e cuocipasta — PNC 206372 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm — PNC 206374 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm — PNC 206375 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm — PNC 206376 ❑
- Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico — PNC 206395 ❑
- Griglia per camino per elementi da 400 mm — PNC 206400 ❑
- 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 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro — PNC 216044 ❑
- Corrimano frontale da 800 mm — PNC 216047 ❑
- Corrimano frontale da 1200 mm — PNC 216049 ❑
- Corrimano frontale da 1600 mm — PNC 216050 ❑
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) — PNC 216134 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm — PNC 216186 ❑
- 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri — PNC 927210 ❑
- 2 ½ cestelli per cuocipasta da 40 litri — PNC 927211 ❑
- 3 cestelli tondi con diam. 181 mm per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219) — PNC 927212 ❑
- 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219) — PNC 927213 ❑
- Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri (compatibile anche con brasiere e brasiere a pressione ProThermetic, da abbinare al telaio di supporto) — PNC 927216 ❑
- Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri — PNC 927219 ❑
- Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219) — PNC 960644 ❑

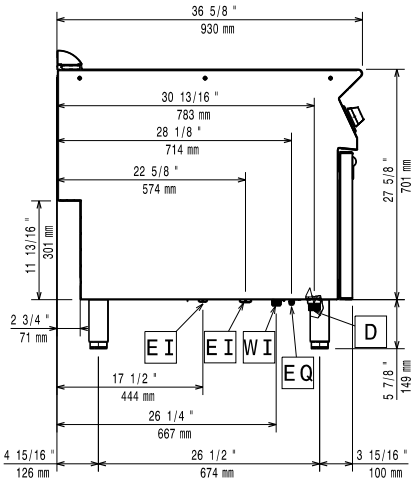
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare
Cuocipasta e-XP elettrico, da 2X40 litri, 2 vasche, con riempimento automatico

Fronte

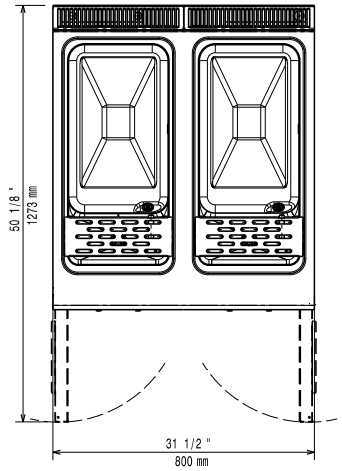


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	20 kW
Watt totali:	20 kW

Acqua

Scarico "D":	1"
Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:	3/4"

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza):	305 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	315 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	515 mm
Capacità vasca (MAX):	40 lt MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	930 mm
Dimensioni esterne, altezza:	850 mm
Peso netto:	79 kg
Peso imballo:	93 kg
Altezza imballo:	1090 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	880 mm
Volume imballo:	0.98 m³
Gruppo di certificazione:	eXPEPC92

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso