



## Gamma cottura modulare 700XP Cuocipasta monoblocco a gas 24,5 litri, 1 vasca



371090 (E7PCGD1KF0)

Cuocipasta a gas 24,5 litri, 1 vasca

### Descrizione

#### Articolo N°

Bruciatore a gas altamente efficiente (10,5kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e rubinetto manuale dell'acqua. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### Caratteristiche e benefici

- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Bruciatori in acciaio inox ad elevata efficienza da 10.5 kW dotati di dispositivo antispegnimento e combustione ottimizzata, posizionati sotto la vasca.
- Nessuna necessità di connessioni elettriche.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Capacità vasca 24,5 litri.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Pannello di controllo di facile utilizzo e accensione piezoelettrica.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Rifornimento acqua in continuo tramite rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Sistema di sollevamento automatico**: 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.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.

### Costruzione

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

### 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.
- Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il



#### Approvazione:



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



**Gamma cottura modulare  
700XP Cuocipasta monoblocco a  
gas 24,5 litri, 1 vasca**

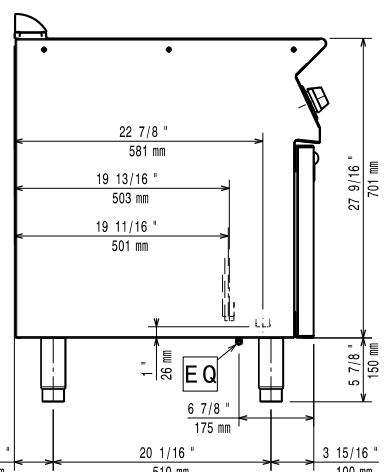
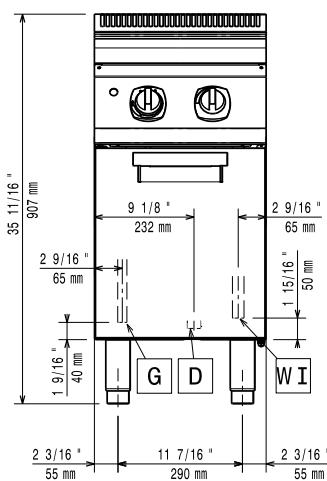
livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia



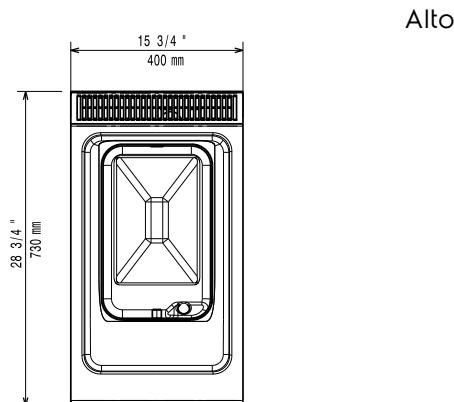
**Gamma cottura modulare  
700XP Cuocipasta monoblocco a gas 24,5 litri, 1 vasca**

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

2026.01.08



D = Scarico acqua  
EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas  
WI = Ingresso acqua



## Gas

### Gas metano - Pressione:

371090 (E7PCGD1KF0) 17.4 mbar

### Gas GPL - Pressione:

27.7 mbar

### Potenza gas:

11.5 kW

### Fornitura gas:

Gas naturale

### Tipo di gas:

GPL

### Connessione gas:

1/2"

## Acqua

### Durezza totale:

5-50 ppm

**Electrolux Professional** raccomanda l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove di particolari condizioni dell'acqua.

Si prega di consultare il manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

### Scarico "D":

1"

### Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:

1/2"

## Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzi o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

### 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

Peso netto: 50 kg

Gruppo di certificazione: N7ECPG



**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"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diam. 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 600 mm	PNC 206373	<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 per cuocipasta con sollevamento automatico	PNC 206396	<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"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 400 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 600 mm	PNC 206431	<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 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm)	PNC 216000	<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 400 mm	PNC 216046	<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 800 mm	PNC 216047	<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 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento	PNC 206265	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per camino per elementi da 400 mm	PNC 206303	<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"/>
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	<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"/>
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	<input type="checkbox"/>	• Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921022	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per elementi da ½ modulo	PNC 206310	<input type="checkbox"/>	• Coperchio per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921607	<input type="checkbox"/>
• Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta	PNC 206344	<input type="checkbox"/>	• 2 ½ cestelli 170X220 mm per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921610	<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"/>	• Cestello intero per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921611	<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"/>	• 2 ½ cestelli 105X350 mm per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921619	<input type="checkbox"/>
• Kit per installazione su ruote/piedini da 400 mm	PNC 206366	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>

