



## Gamma cottura modulare 700XP Cuocipasta monoblocco a gas 24,5+24,5 litri, 2 vasche



371091 (E7PCGH2KF0)

Cuocipasta a gas 24,5+24,5 litri, 2 vasche

### Descrizione

#### Articolo N°

Bruciatore a gas altamente efficiente (21kW). 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 23 kW con dispositivo antispegnimento e combustione ottimizzata, posizionati sotto la vasca.
- Nessuna necessità di connessioni elettriche.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Vasca con capacità di 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 (accessorio a richiesta): 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.
- 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 livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di



#### Approvazione:



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



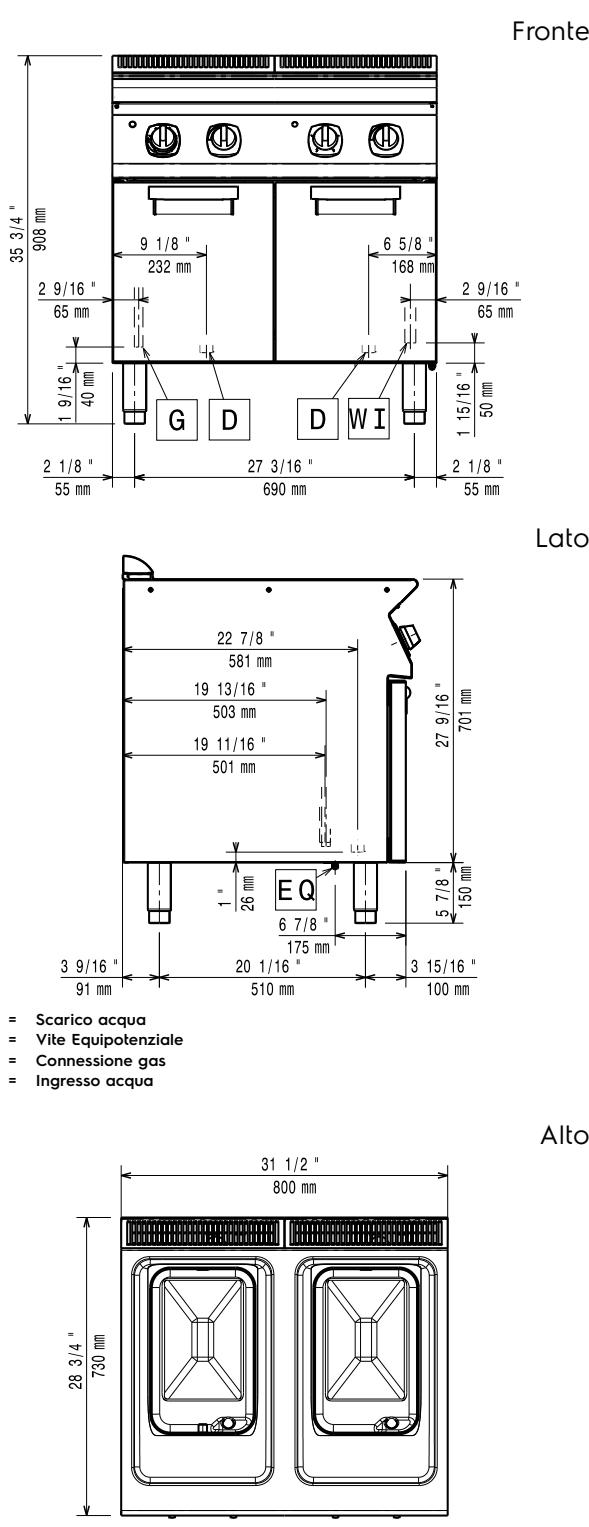
**Gamma cottura modulare  
700XP Cuocipasta monoblocco a  
gas 24,5+24,5 litri, 2 vasche**

energia



**Gamma cottura modulare  
700XP Cuocipasta monoblocco a gas 24,5+24,5 litri, 2 vasche**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.05



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

## Gas

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Gas metano - Pressione: | 17.4 mbar    |
| 371091 (E7PCGH2KF0)     | 27.7 mbar    |
| Gas GPL - Pressione:    | 23 kW        |
| Potenza gas:            | Gas naturale |
| Fornitura gas:          | GPL          |
| Tipo di gas:            | 1/2"         |
| Connessione gas:        |              |

## Acqua

|   |  |
|---|--|
| Durezza totale:   | 5-50 ppm   |
| Electrolux Professional   | suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove in particolari condizioni dell'acqua. |
| Si prega di consultare il manuale per maggiori informazioni 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 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:                          | 65 kg       |
| Gruppo di certificazione:            | N7ECPG      |



**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

**Accessori opzionali**

|   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni   | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di copertura posteriore da 800 mm  | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm   | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di copertura posteriore da 1000 mm   | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm  | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di copertura posteriore da 1200 mm   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)  | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Telaio per supporto di due cestelli monoporzione per cuocipasta con sollevamento automatico   | PNC 206396 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Griglia per camino per elementi da 400 mm   | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm  | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm)   | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm   | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Corrimano frontale da 800 mm  | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm   | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Corrimano frontale da 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm   | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Corrimano frontale da 1600 mm   | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Piano porzionatore da 800 mm  | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)   | PNC 206177 | <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"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)   | PNC 206178 | <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"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)   | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri   | PNC 921022 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)  | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | • Coperchio per cuocipasta da 24,5 litri  | PNC 921607 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo  | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | • 2 ½ cestelli 170X220 mm per cuocipasta da 24,5 litri  | PNC 921610 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zoccolature laterali  | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | • Cestello intero per cuocipasta da 24,5 litri  | PNC 921611 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento  | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | • 2 ½ cestelli 105X350 mm per cuocipasta da 24,5 litri  | PNC 921619 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per elementi da 800 mm  | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | • Regolatore di pressione per unità a gas   | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano laterale destro e sinistro  | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Corrimano posteriore 800 mm - Marine  | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta  | PNC 206344 | <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"/> |   |            |                          |
| • Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 24,5 litri, con 2 bracci di supporto cestelli                             | PNC 206352 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm  | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm   | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm   | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm   | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

