Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 700XP HP Cuocipasta elettrico automatico 24.5litri - 1 vasca

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



371100 (E7PCED1KFP) Cuocipasta elettrico programmabile automatico 20 litri, 1 vasca, 2 cestelli con Rapid System

Descrizione

Articolo N° _____

Elementi riscaldanti a infrarosso collocati sotto la vasca. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. 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.

Caratteristiche e benefici

- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionati sotto la base della vasca.
- Sistema di pre-riscaldamento incorporato a garanzia di una maggiore efficienza e velocità di raggiungimento della temperatura.
- Boiler elettrico (3.5 kW) a garanzia di una maggiore efficienza termica, veloce fase di riscaldamento e maggiore produttività.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Pannello di controllo di facile utilizzo dotato di manopola per il controllo delle funzioni riempimento rapido e riempimento con acqua riscaldata.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Sistema di sollevamento automatico: due supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/2 per il sollevamento automatico dei cestelli alla fine dle ciclo di cottura. Possibilità di programmare 5 diveri tempi di cottura per ogni cestello in aggiunta alla selezione di 4 diversi cicli di cottura, dalla cottura delicata (ideale per la pasta fresca) alla cottura a maggiore potenza (idelae per la pasta di grano duro).
- 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.

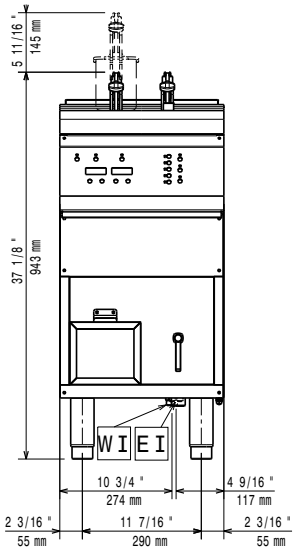
Costruzione

- 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.

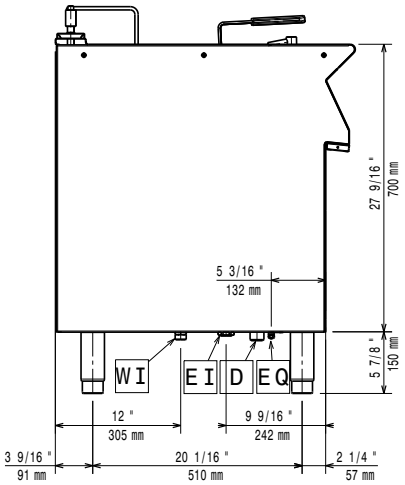
Approvazione: _____

Gamma cottura modulare 700XP HP Cuocipasta elettrico automatico 24.5litri - 1 vasca

Fronte

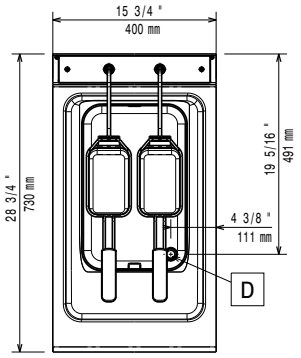


Lato



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
Watt totali:	9 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 fare riferimento al manuale d'uso per maggiori informazioni sulla qualità dell'acqua.

Scarico "D":	1"
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 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:	60.5 kg
Gruppo di certificazione:	EPC72H

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

Accessori inclusi

• 1 x 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico	PNC 206312	

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 elementi da 400 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206175	❑
• 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	❑
• Alzatina per camino per elementi da 400 mm	PNC 206303	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	❑
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	❑
• 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico	PNC 206312	❑
• 2 ½ cestelli 105X350 mm per cuocipasta programmabile automatico	PNC 206314	❑
• Falso fondo per vasca per cuocipasta 24,5 litri	PNC 206362	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 400 mm	PNC 206366	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	❑
• 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 600 mm	PNC 206373	❑
• 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	❑
• Kit per installazione su ruote/piedini da 600 mm	PNC 206431	❑
• 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm)	PNC 216000	❑
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 216046	❑
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 216185	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921022	❑

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