



Línea de Cocción Modular Cocedor de pasta e-XP 700, 24,5 litros, relleno automático, 400 mm



371223 (E700HDBAMCV)

Cocedor de pasta con
relleno automático e-XP,
24,5 l, eléctrico, 1 cavidad

Descripción

Artículo No.

La olla para cocinar pasta con relleno automático está diseñada para ofrecer rendimiento, eficiencia y facilidad de uso y mantenimiento. Cuenta con un depósito de agua de 24,5 litros soldado a la encimera de acero inoxidable de 1,5 mm. Una gran pantalla digital muestra los ajustes de potencia y el estado operativo, mientras que el modo de espera garantiza la eficiencia energética y una rápida recuperación. El relleno automático mantiene el nivel óptimo de agua, lo que garantiza resultados y productividad constantes. Equipada con un sistema de calentamiento por infrarrojos debajo del recipiente, la olla para pasta ofrece un rendimiento constante. Todos los componentes principales son accesibles desde la parte delantera, con bordes laterales en ángulo recto para una alineación perfecta entre las unidades y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Acero inoxidable AISI 316-L para la cubeta y paneles exteriores AISI 304 con acabado Scotch Brite, la unidad incluye patas regulables en altura y protección IPX4. La gran válvula de drenaje manual de bola permite un vaciado rápido, mientras que el cierre automático por bajo nivel de agua evita el sobrecalentamiento. Rellenado de agua a dos velocidades regulado por un sensor de nivel de agua con intensidad de flujo máxima o mínima. Como accesorios opcionales se pueden incluir el sistema de elevación automática (módulo de 200 mm con dos soportes para cestas GN 1/2, hasta cuatro cestas pequeñas, programable para nueve tiempos de cocción) y el dispositivo de ahorro de energía (ESD), que precalienta el agua entrante hasta 60 °C utilizando el calor recuperado del rebosadero.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Características técnicas

- Cuba de 24,5 litros.
- Gran pantalla digital visible que muestra los ajustes de potencia, el estado de encendido/apagado del aparato y el estado de encendido/apagado de los elementos calefactores.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El relleno automático mantiene el nivel óptimo de agua, lo que garantiza resultados uniformes y una productividad ininterrumpida.
- Rellenado de agua a dos velocidades regulado por un sensor de nivel de agua con intensidad de flujo máxima o mínima.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- El sistema de calentamiento por infrarrojos está situado bajo la base de la cuba.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- **Sistema automático de Elevación de Cestos**: unidad de 200 mm de ancho con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Cubeta de agua en acero inoxidable 316-L.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Protección IPX4 contra el agua.

Sostenibilidad

- Disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente) dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua de descarga para precalentar el agua de entrada hasta 60°C.
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.



Aprobación:



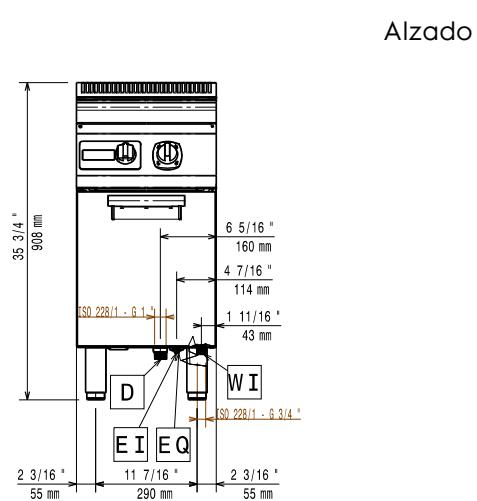
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

accesorios incluidos

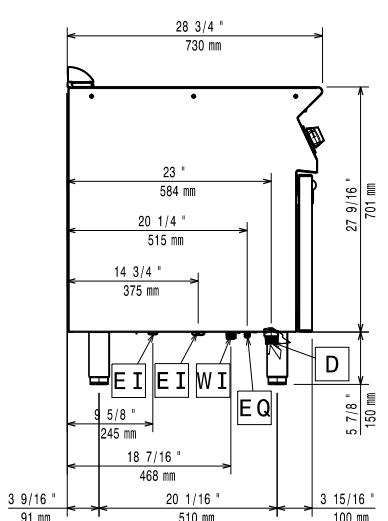
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

accesorios opcionales

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Marco/Soporte para elevación de 2 cestos 921018 con el sistema de elevación automática	PNC 206396	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Soporte base para patas/ruedas	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• 2 cestas, izquierda y derecha (105x160x240) para cocedores multiproducto - 700XP y EMPowe	PNC 921020	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• 2 cestas, izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores múltiples - 700XP y EMPowe	PNC 921021	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto - EVO700	PNC 921022	<input type="checkbox"/>
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>	• Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt	PNC 921607	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>	• 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921610	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	<input type="checkbox"/>	• Cesto 350x220 para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921611	<input type="checkbox"/>
• Alzatina de humos 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>	• 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921619	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	<input type="checkbox"/>			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto	PNC 206344	<input type="checkbox"/>			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206350	<input type="checkbox"/>			
• Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 ELEVADORES	PNC 206352	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 600 mm (700/900XP)	PNC 206373	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			

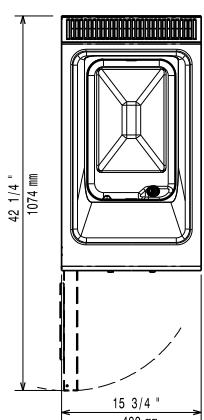


Alzado



Lateral

Planta

**Eléctrico**

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Suministro de voltaje

6 kW

Potencia eléctrica max.:

6 kW

Total vatios

Agua

Desagüe "D": 1"

Tamaño de la línea de
entrada de agua fría/
caliente: 3/4"**Info**Dimensiones útiles de la
cuba (ancho): 250 mmDimensiones útiles de la
cuba (alto): 300 mmDimensiones útiles de la
cuba (fondo): 400 mmCapacidad de la cuba
(MÁX) 24.5 lt MAX

Dimensiones externas, ancho 400 mm

Dimensiones externas, fondo 730 mm

Dimensiones externas, alto 850 mm

Peso neto 42 kg

Peso del paquete 47 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 820 mm

Volumen del paquete 0.43 m³

Grupo de certificación: eXPEPC71

- D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial
 WI = Entrada de agua