



Línea de Cocción Modular Cocedor de pasta e-XP 900, 40 litros, relleno automático, 400 mm



391662 (E90OCDBAMCV)

Cocedor de pasta con
relleno automático e-XP,
40 litros, 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 40 litros soldado a la encimera de acero inoxidable de 2 mm. 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 contra el agua 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 tres soportes para cestas GN 1/3, hasta 6 cestas pequeñas, programable 9 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

- Sistema automático de Elevación de Cestos (como accesorio): unidad de 200 mm de ancho con 3 soportes para cestos 1/3 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática
- 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.
- Cuba de 40 litros.
- 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.

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 prensado en una sola pieza en acero inoxidable sin juntas.
- Cuba en acero inoxidable 316-L.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Resistencia al agua IPX5.

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"/> | • Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (900XP) y bases refrigeradas de 23Lt. | PNC 206372 | <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"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Marco/Soporte para elevación de 2 cestos 206433 con el sistema de elevación automática | PNC 206395 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • 2 cestos cuadrados (izq y dcho - 130x130) para cuecepastas de 40 lt. (se debe pedir junto con el código 206238). Caben 6 cestos en la cuba de 40 lt | PNC 206433 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monoblock | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monoblock | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | • 3 cestos GN1/3 para cuecepastas de 40lt (sirven además para el sistema de elevación automática de cestos) | PNC 927210 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapa y soporte para cuecepastas de 40lt | PNC 206190 | <input type="checkbox"/> | • 2 cestos GN1/2 para cuecepastas de 40lt | PNC 927211 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | • 3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) | PNC 927212 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monoblock de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | • 6 cestos redondos para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) | PNC 927213 | <input type="checkbox"/> |
| • Set de cestos ergonómicos (3) para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto con el código 206238) | PNC 206233 | <input type="checkbox"/> | • Cesto GN1/1 para cuecepastas de 40lt | PNC 927216 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 cesto ergonómico (135x310) para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto con el código 206238) - Caben 2 cestos en la cuba de 40 lt | PNC 206237 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla soporte para cestos redondos (927212 - 927213) para cuecepastas de 40lt | PNC 927219 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo para cuecepastas de 40lt. con cestos cuadrados 206237 - 206433 - 206233 | PNC 206238 | <input type="checkbox"/> | • Soporte superior para albergar 6 cestos redondos en cuecepastas de 40lt (para el código 927213) | PNC 960644 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos 1200MM | PNC 206309 | <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 cuecepastas de 40lt, 3 ELEVADORES | PNC 206353 | <input type="checkbox"/> | | | |



