



**Línea de Cocción Modular
COCEDOR DE PASTA e-XP 900 2x40
litros CON RELLENADO AUTOMÁTICO
800 mm**

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



391663 (E90OOCDBAMEV)

Cocedor de pasta con
rellenado automático e-XP,
40+40 litros, eléctrico, 2
cavidades

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 dos depósitos de agua de 40 litros soldados a la perfección en la encimera de acero inoxidable de 2 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 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 seis 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.

Aprobación:

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.
- 2 cavidades independientes para una cocina versátil.
- 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.



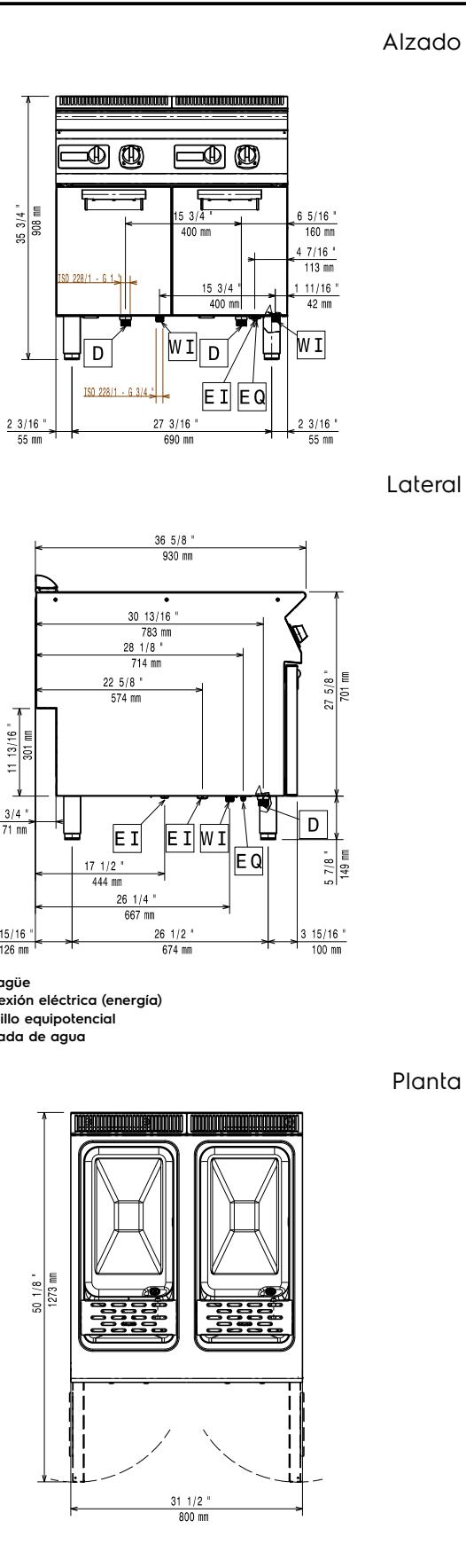
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

accesorios incluidos

- 2 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 206433 con el sistema de elevación automática	PNC 206395	<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"/>	• 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, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	<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"/>
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	<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"/>	• 3 cestos GN1/3 para cuecepastas de 40lt (sirven además para el sistema de elevación automática de cestos)	PNC 927210	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• 2 cestos GN1/2 para cuecepastas de 40lt	PNC 927211	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<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"/>
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• 6 cestos redondos para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto al código 927219)	PNC 927213	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	<input type="checkbox"/>	• Cesto GN1/1 para cuecepastas de 40lt	PNC 927216	<input type="checkbox"/>
• Tapa y soporte para cuecepastas de 40lt	PNC 206190	<input type="checkbox"/>	• Rejilla soporte para cestos redondos (927212 - 927213) para cuecepastas de 40lt	PNC 927219	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	<input type="checkbox"/>	• Soporte superior para albergar 6 cestos redondos en cuecepastas de 40lt (para el código 927213)	PNC 960644	<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"/>			
• Set de cestos ergonómicos (3) para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto con el código 206238)	PNC 206233	<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"/>			
• Falso fondo para cuecepastas de 40lt. con cestos cuadrados 206237 - 206433 - 206233	PNC 206238	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<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"/>			
• Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (900XP) y bases refrigeradas de 23Lt.	PNC 206372	<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"/>			



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

Eléctrico

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

Suministro de voltaje

20 kW

Total vatios

20 kW

Agua

Desagüe "D": 1"

Tamaño de la línea de entrada de agua fría/ caliente: 3/4"

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho): 305 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto): 315 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 515 mm

Capacidad de la cuba (MÁX) 40 lt MAX

Dimensiones externas, ancho 800 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 850 mm

Peso neto 79 kg

Peso del paquete 89.5 kg

Alto del paquete: 1120 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.98 m³

Grupo de certificación: eXPEPC92