

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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



391663 (E9OOCDBAMEV)

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.

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.

Aprobación:

accesorios incluidos

- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- Tapa y soporte para cuecepastas de 40lt PNC 206190
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Set de cestos ergonómicos (3) para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto con el código 206238) PNC 206233
- 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
- Falso fondo para cuecepastas de 40lt. con cestos cuadrados 206237 - 206433 - 206233 PNC 206238
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Pasamanos 1200MM PNC 206309
- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto PNC 206344
- Puerta para base armario abierta PNC 206350
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cuecepastas de 40lt, 3 ELEVADORES PNC 206353
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (900XP) y bases refrigeradas de 23Lt. PNC 206372
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376

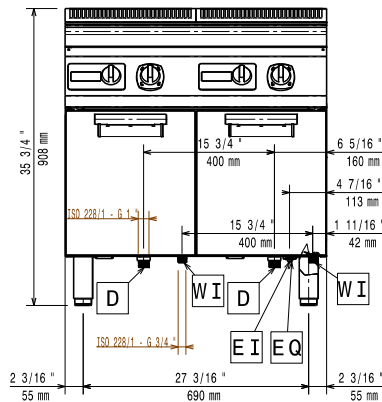
- Marco/Soporte para elevación de 2 cestos 206433 con el sistema de elevación automática PNC 206395
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- 2 cestos cuadrados (izq y dcho - 130x130) para cuecepastas de 40 lt. (se debe pedir junto con el código 206238). Caben 6 cestos en la cuba de 40 lt PNC 206433
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 3 cestos GN1/3 para cuecepastas de 40lt (sirven además para el sistema de elevación automática de cestos) PNC 927210
- 2 cestos GN1/2 para cuecepastas de 40lt PNC 927211
- 3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927212
- 6 cestos redondos para cuecepastas de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927213
- Cesto GN1/1 para cuecepastas de 40lt PNC 927216
- Rejilla soporte para cestos redondos (927212 - 927213) para cuecepastas de 40lt PNC 927219
- Soporte superior para albergar 6 cestos redondos en cuecepastas de 40lt (para el código 927213) PNC 960644



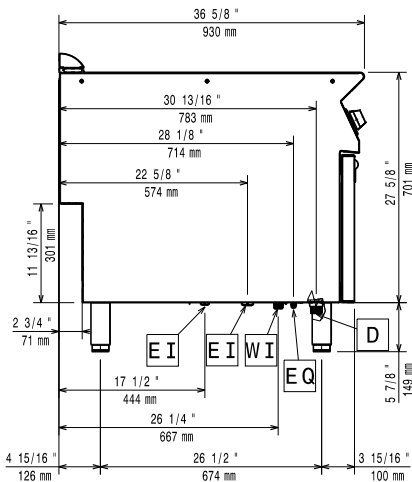
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

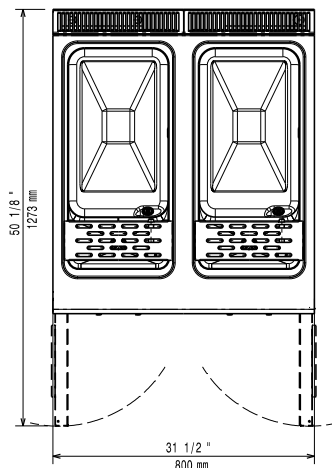


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	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



Línea de Cocción Modular
COCEDOR DE PASTA e-XP 900 2x40 litros CON RELLENADO AUTOMÁTICO 800 mm
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.03.09