

**Línea de Cocción Modular**  
**Reentalizador eléctrico monobloque**  
**con 1 cuba de 40 litros - 240V**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**391999 (E9PCPDRMC0)**Recalentador eléctrico  
autónomo, 1 cuba - 40 litros  
- 240 V

## Descripción

### Artículo No.

Unidad recalentadora eléctrica monofásica para sopas. Cuba con capacidad para 40 litros de agua, capaz de reentalizar 10 bolsas de sopa simultáneamente en 60 minutos, lo que optimiza el consumo de agua y energía. Unidad diseñada para funcionar únicamente con suministro y descarga de agua mediante energía eléctrica, sin necesidad de más conexiones. La cuba de 40 litros es de acero inoxidable 316-L para mayor protección contra la corrosión. Paneles exteriores de acero inoxidable. Top de acero inoxidable de 1,5 mm. Panel de mandos electrónico fácil de usar, con pantalla LED que permite elegir entre dos ciclos de programa: programa de reentalización preconfigurado y programa intenso. Sistema de calentamiento por infrarrojos en la base exterior de la cuba. El termostato de seguridad impide el funcionamiento de la máquina sin agua. Cuba equipada con 2 bastidores especiales de acero inoxidable AISI 304, con capacidad para 5 bolsas cada uno (10 bolsas en total). Se suministra sobre patas de 200 mm de alto.

## Características técnicas

- Panel de mandos electrónico fácil de usar, con pantalla LED que muestra la temperatura del agua y el tiempo restante del ciclo de reentalización. Una alarma sonora avisa al operador al finalizar el ciclo.
- Dos ciclos de programa disponibles:
  - Programa de reentalización preconfigurado: el ciclo permite reentalizar entre 2 y 10 bolsas de sopa de 5 °C a 80 °C en 60 minutos (a una temperatura ambiente de 20 °C. Los tiempos pueden variar en función de la temperatura de la bolsa al salir del frigorífico y del tipo de bolsa y de sopa).
  - Programa intenso: permite alargar 10 minutos más el ciclo de reentalización si se necesita una temperatura más alta.
- Si el agua está a menos de 75 °C cuando se inicia un ciclo, en la pantalla de la unidad aparece "PrEh" y la cuenta atrás no comienza hasta que se alcanza una temperatura de 75 °C.
- Cuba equipada con un sensor de temperatura específico para controlar la temperatura del agua y 3 sensores adicionales para vigilar el nivel de agua.
- El sensor de rebose detecta si el agua supera el nivel máximo y activa automáticamente la bomba de desagüe conectada al tubo de rebosadero.
- El termostato de seguridad impide el funcionamiento de la máquina sin agua.
- Llenado y reposición automáticos del nivel de agua.
- Cuba equipada con 2 bastidores especiales de acero inoxidable AISI 304, con capacidad para 5 bolsas cada uno (10 bolsas en total). Gracias a las paredes flexibles de los bastidores, las bolsas permanecen en la posición correcta durante todo el ciclo, lo que garantiza el máximo rendimiento.

## Construcción

- Cuba de acero inoxidable 316-L para evitar la corrosión.
- Top de una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados.
- Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Trasera, fondo y frontal de acero inoxidable.
- Soporte extraíble de acero inoxidable para bolsas de sopa dentro de la cuba.
- Sistema de calentamiento por infrarrojos bajo la base exterior de la cuba para garantizar un alto rendimiento.
- Termostato de seguridad que apaga el equipo automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- Tapa abatible con bisagras traseras y asa con mecanismo de resorte de torsión para mantener la unidad abierta durante el acceso.
- Desagüe en la parte posterior con tubo flexible para facilitar el vaciado de la cuba.
- Bomba de desagüe integrada para controlar las operaciones de desagüe y el desbordamiento del agua.

Aprobación: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular  
Retermalizador eléctrico monobloque  
con 1 cuba de 40 litros - 240V**

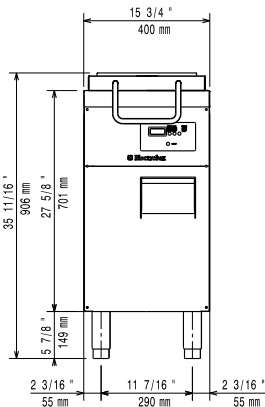
- Montaje sobre patas de 200 mm de alto.
- Lleva un cable de 2 metros con enchufe.
- Protección IPx4 contra el agua.

Línea de Cocción Modular  
Retermalizador eléctrico monobloque con 1 cuba de 40 litros - 240V

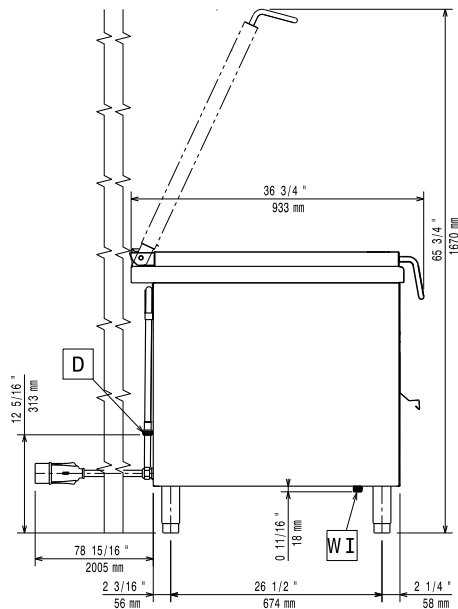
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.04.20

Alzado

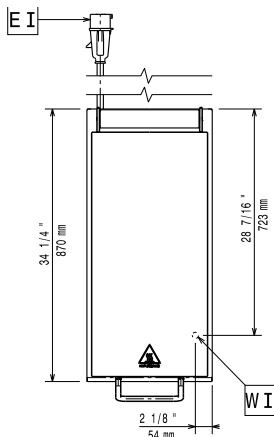


Lateral



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

Planta



#### Eléctrico

Suministro de voltaje: 220-240 V/1 ph/50 Hz  
 Total watos: 3.5 kW

#### Agua

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

#### Info

Número de cubas: 1  
 Dimensiones útiles de la cuba (ancho): 300 mm  
 Dimensiones útiles de la cuba (alto): 260 mm  
 Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 510 mm  
 Capacidad de la cuba: 22 lt MIN; 40 lt MAX  
 Rango del termostato: 85 °C MIN; 95 °C MAX  
 Dimensiones externas, ancho: 400 mm  
 Dimensiones externas, fondo: 933 mm  
 Dimensiones externas, alto: 850 mm  
 Peso del paquete: 68 kg  
 Alto del paquete: 1080 mm  
 Ancho del paquete: 460 mm  
 Fondo del paquete: 1020 mm  
 Volumen del paquete: 0.51 m<sup>3</sup>  
 Configuración: Monobloque  
 Certificación: CE;CB;WRAS  
 Grupo de certificación: N9RT