

**Línea de Cocción Modular
 700XP Cocedor multifuncional
 eléctrico, 22 lt. con fondo compound**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


371110 (E7MFEHD100)

Cocedor multifuncional eléctrico 22 lt. con fondo compound sobre base abierta

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba con ángulos redondeados, soldada sin juntas al plano de trabajo
- Superficie de cocción en acero compound (3mm de una capa de acero inoxidable AISI 316 unida a 12mm de una capa en acero dulce)
- Elementos de calentamiento acorazados en Incoloy bajo la superficie de cocción
- Control termostático y regulador de energía para un control preciso de la cocción y reducir la fluctuación de energía alrededor de la temperatura fijada
- Rango de temperatura de 100°C a 250°C

Características técnicas

- Aparato de cocción multifuncional que puede ser usado para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso para baños maría. Puede usarse para saltear, escalfar, cocinar al vapor cocinar a fuego lento, estofar, hervir, y preparar salsas blancas.
- El fondo de la base es de compound, material realizado de una capa de 3mm de acero inoxidable AISI 316 AISI sobre una capa de 12mm de acero dulce para unos óptimos resultados.
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- El control de la temperatura se fija a través de un termostato de forma precisa sobre el panel de control.
- Temperatura regulable entre 100 °C y 250 °C.
- Distribución uniforme de la temperatura por toda la base.
- Tiempo de calentamiento de la cuba vacía muy rápido.
- Elementos de calentamiento acorazados en incoloy.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Entregado con correderas para contenedor gastronorm.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional PNC 921694

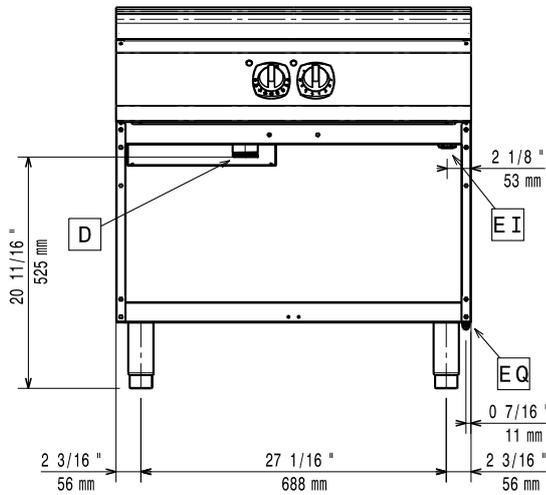
accesorios opcionales

- 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

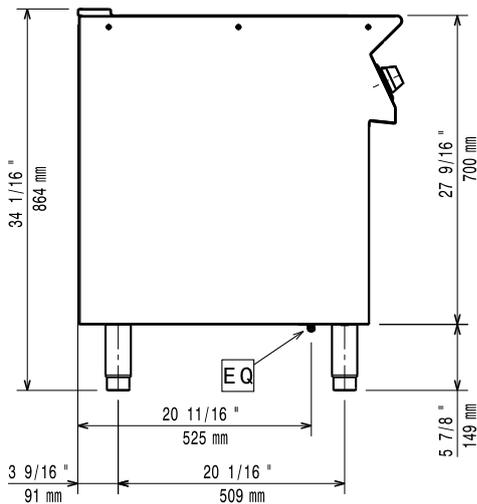
Aprobación: _____

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Tapa para cocedor multifuncional de 22lt | PNC 921690 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <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"/> | | | |
| • 2 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario) | PNC 206244 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte central para la instalación de cajones y rejillas para bases de 800/1200mm, y de puertas en bases de 1200mm | PNC 206245 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Puerta para base armario abierta | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <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 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"/> | | | |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> | | | |

Alzado

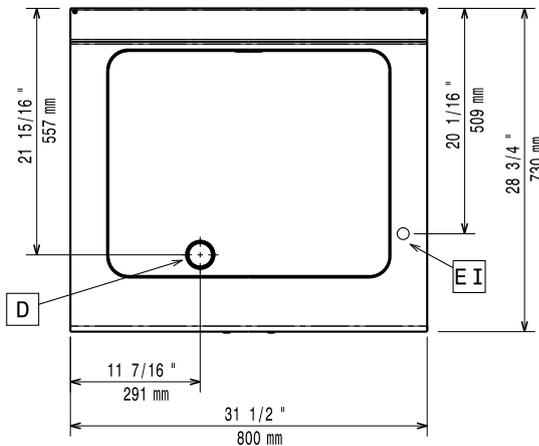


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total watos | 10 kW |

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Temperatura de funcionamiento MÍN: 100 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 250 °C

Peso neto 75 kg

Peso del paquete 89 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.8 m³

Grupo de certificación: EBP7F4