

Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multiproducto eléctrico - 1 cuba 40 litros con ESD

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391273 (E9PCEDIMFV)

Cocedor multiproducto
(Cuecepastas) eléctrico 1
cuba 40lt, con ESD
(dispositivo de ahorro
energético) - 400mm (NO
INCLUYE CESTOS)

Descripción

Artículo No. _____

Sistema de calentamiento por infrarrojos. Eliminación constante del almidón durante el proceso de cocción. El depósito de 40 litros está prensado en acero inoxidable tipo 316-L para protegerlo de la corrosión. El termostato de seguridad y el sensor electromecánico impiden que la máquina funcione sin agua. Patas ajustables en altura en acero inoxidable. Paneles exteriores en acero inoxidable. Encimera en acero inoxidable 20/10. Los bordes laterales en ángulo recto eliminan los huecos y posibles trampas de suciedad entre las unidades con el dispositivo de ahorro de energía instalado.

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
- Cuba de 40 litros.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Panel de mando fácil de usar.
- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Regulación del rellenado continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Cuba en acero inoxidable 316-L.
- Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable sin juntas.
- El sistema de calentamiento por infrarrojos está situado bajo la base de la cuba.

Construcción

- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

- ESD incluido (ya instalado): dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua descargada a través del tubo rebosadero para precalentar el agua de entrada hasta 60° C, para una cocción constante.

Aprobación: _____

accesorios incluidos

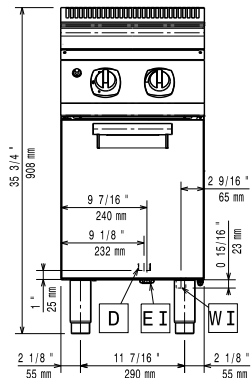
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

accesorios opcionales

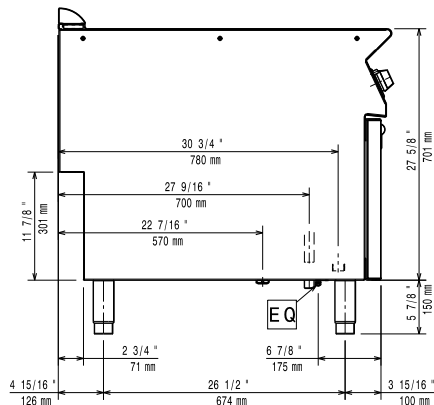
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal 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 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- 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 400mm PNC 206303 ☐
- 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 600 mm (700/900XP) PNC 206373 ☐
- 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 400 mm PNC 216046 ☐
- 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 400mm PNC 216185 ☐
- 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 ☐

Alzado

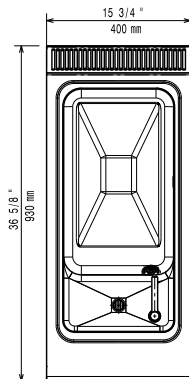


Lateral



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

Planta



Dimensiones externas

Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada.

Ver en el manual de usuario la información detallada de la calidad del agua.

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.

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	10 kW
Total watos	10 kW

Agua

Dureza total:	5-50 ppm
Desagüe "D":	1"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría/ caliente:	3/4"

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	300 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	260 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	520 mm
Capacidad de la cuba (MÁX)	40 lt MAX
Peso neto	62 kg
Peso del paquete	57 kg
Alto del paquete:	1070 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.5 m ³
Grupo de certificación:	EPC91S