

## 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

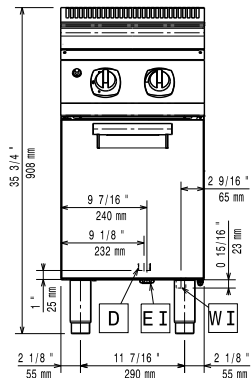
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

### accesorios opcionales

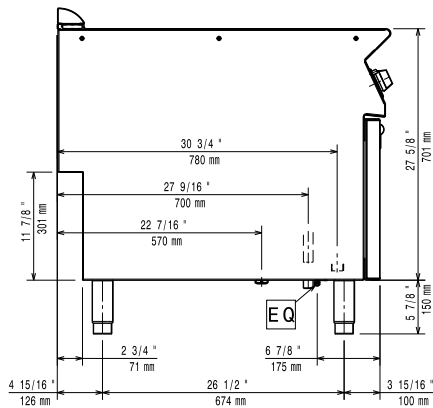
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147
- Zócalo frontal para instalación 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

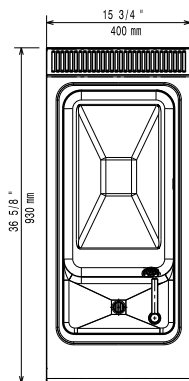


Lateral



- 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 <sup>3</sup>
Grupo de certificación:	EPC91S