



## Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multiproducto gas - 1 cuba 40 litros



39111 (E9PCGD1MF0)

Cocedor multiproducto  
(Cuecpastas) a GAS 1 cuba  
40 lt - 400mm (NO INCLUYE  
CESTOS)

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm 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 en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión
- Termostato de seguridad que previene que funcione sin agua
- Sistema de auto-eliminación de la espuma con relleno continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo
- Gran orificio de descarga con válvula de bola manual para el vaciado rápido de la cuba
- Sistema automático de elevación cestos (opcional)
- "Control de Energía" para una regulación precisa de la potencia
- Quemadores potenciados controlados individualmente (uno por cuba), posicionados bajo la base de la cuba con dispositivo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico
- No necesita conexión eléctrica.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

### Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Quemadores de alta eficiencia de 16,5 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cuba de 40 litros.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Panel de control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Regulación del relleno continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Dispositivo termopar para una seguridad añadida.
- 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
- 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.

### 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.
- Cuba en acero inoxidable 316-L.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Resistencia al agua IPX5.
- Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable sin juntas.

### Sostenibilidad

- Disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente) dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua de descarga para



Aprobación:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

precalentar el agua de entrada hasta 60°C.

- Control de energía: característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.

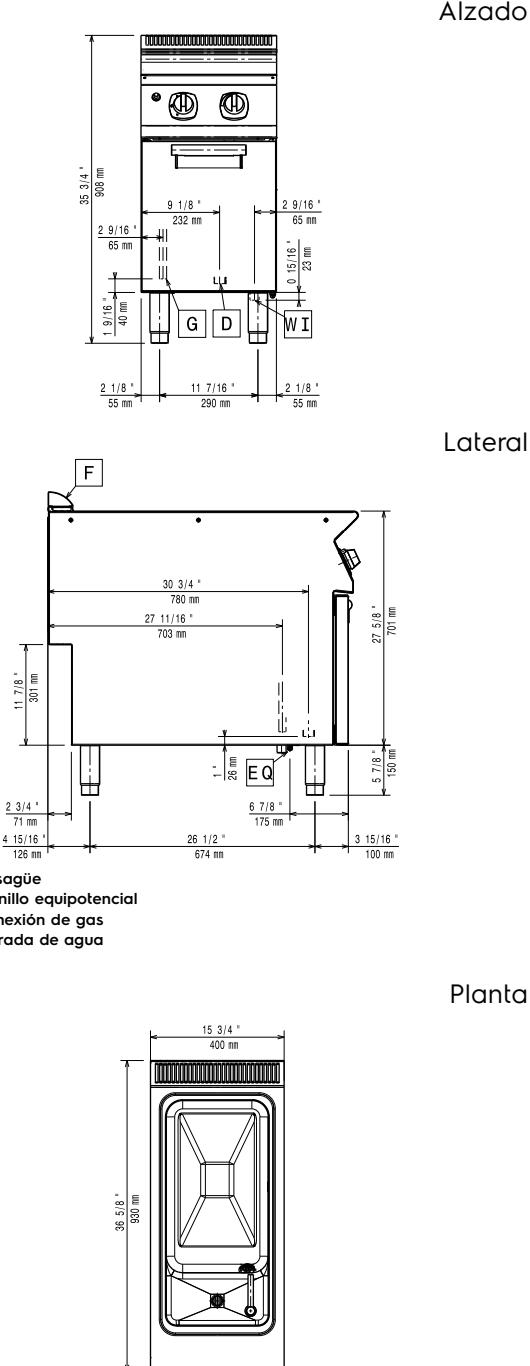
### accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127
- 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 cuecelpastas 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 cuecelpastas de 40lt (se debe pedir junto con el código 206238) PNC 206233
- 1 cesto ergonómico (135x310) para cuecelpastas de 40lt (se debe pedir junto con el código 206238) - Caben 2 cestos en la cuba de 40 lt PNC 206237
- Falso fondo para cuecelpastas 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

- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310
- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto PNC 206344
- Puerta para base armario abierta PNC 206350
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cuecelpastas 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 cuecelpastas 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 cuecelpastas de 40lt (sirven además para el sistema de elevación automática de cestos) PNC 927210
- 2 cestos GN1/2 para cuecelpastas 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 cuecelpastas de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927213
- Cesto GN1/1 para cuecelpastas de 40lt PNC 927216
- Rejilla soporte para cestos redondos (927212 - 927213) para cuecelpastas de 40lt PNC 927219
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225
- Soporte superior para albergar 6 cestos redondos en cuecelpastas de 40lt (para el código 927213) PNC 960644



## 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.

## Gas

Gas natural - presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - presión:	11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:	16.5 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

## 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 (MAX)	40 lt MAX
Peso neto	62 kg
Peso del paquete	58 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>
Grupo de certificación:	N9ECPG