

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multiproducto gas - 2 cubas 40 litros

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391112 (E9PCGH2MF0)

Cocedor multiproducto  
(Cuecepastas) a GAS 2  
cubas 40+40 lt - 800mm  
(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 rellenado 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.

### Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Quemadores de alta eficiencia de 32 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- Cuba en acero inoxidable 316-L.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- 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 rellenado 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.
- Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable sin juntas.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Cubas de 40 litros.

### 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.
- Resistencia al agua IPX5.

### Sostenibilidad

- ESD disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente): es un dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua

Aprobación: \_\_\_\_\_

de descarga para precalentar el agua de entrada hasta 60°C, para una ebullición continua.

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

### accesorios incluidos

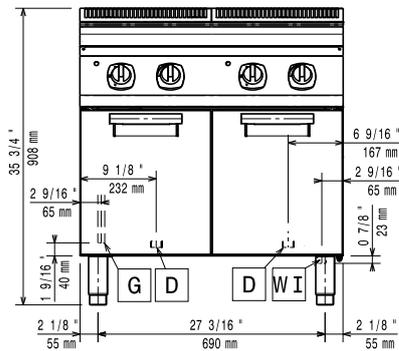
- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

### accesorios opcionales

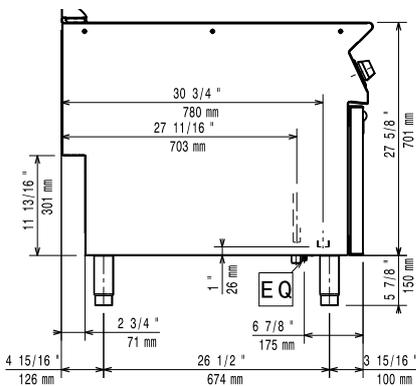
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- 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 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
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 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 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 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 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
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225
- Soporte superior para albergar 6 cestos redondos en cuecepastas de 40lt (para el código 927213) PNC 960644

Alzado

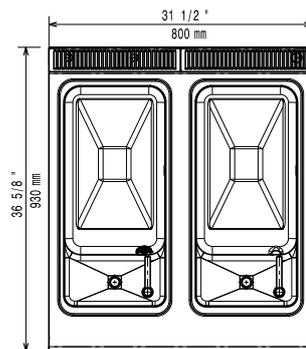


Lateral



- D = Desagüe
- EQ = Tornillo equipotencial
- G = Conexión de gas
- 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.

## Gas

<b>Gas natural - presión:</b>	7" w.c. (17.4 mbar)
<b>Gas GLP - presión:</b>	11" w.c. (27.7 mbar)
<b>Potencia gas:</b>	33 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

## Agua

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

## Info

<b>Dimensiones útiles de la cuba (ancho):</b>	300 mm
<b>Dimensiones útiles de la cuba (alto):</b>	260 mm
<b>Dimensiones útiles de la cuba (fondo):</b>	520 mm
<b>Capacidad de la cuba (MÁX)</b>	40 lt MAX
<b>Peso neto</b>	115 kg
<b>Peso del paquete</b>	95 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1080 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1020 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.95 m <sup>3</sup>
<b>Grupo de certificación:</b>	N9ECPG