

Línea de Cocción Modular
700XP Cocedor multiproducto eléctrico,
 monobloque - 2 cubas 24.5 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


371099 (E7PCEH2KF0)

 Cocedor multiproducto
 eléctrico 2 cubas, 24,5+24,5
 lt. (CESTOS NO INCLUIDOS)

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 en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión
- Termostato de seguridad y sensor electromecánico 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)
- Sistema de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la base de la cuba

Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- El sistema de calentamiento por infrarrojos está situado bajo la base de la cuba.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cubas de 24,5 litros.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de mando fácil de usar.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Regulación del relleno continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Sistema automático de Elevación de Cestos (como accesorio): unidad de 200 mm de ancho con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- Protección IPx4 contra el agua.

Sostenibilidad



- ESD disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente): es un dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua de descarga para precalentar el agua de entrada hasta 60°C, para una ebullición continua.

accesorios incluidos

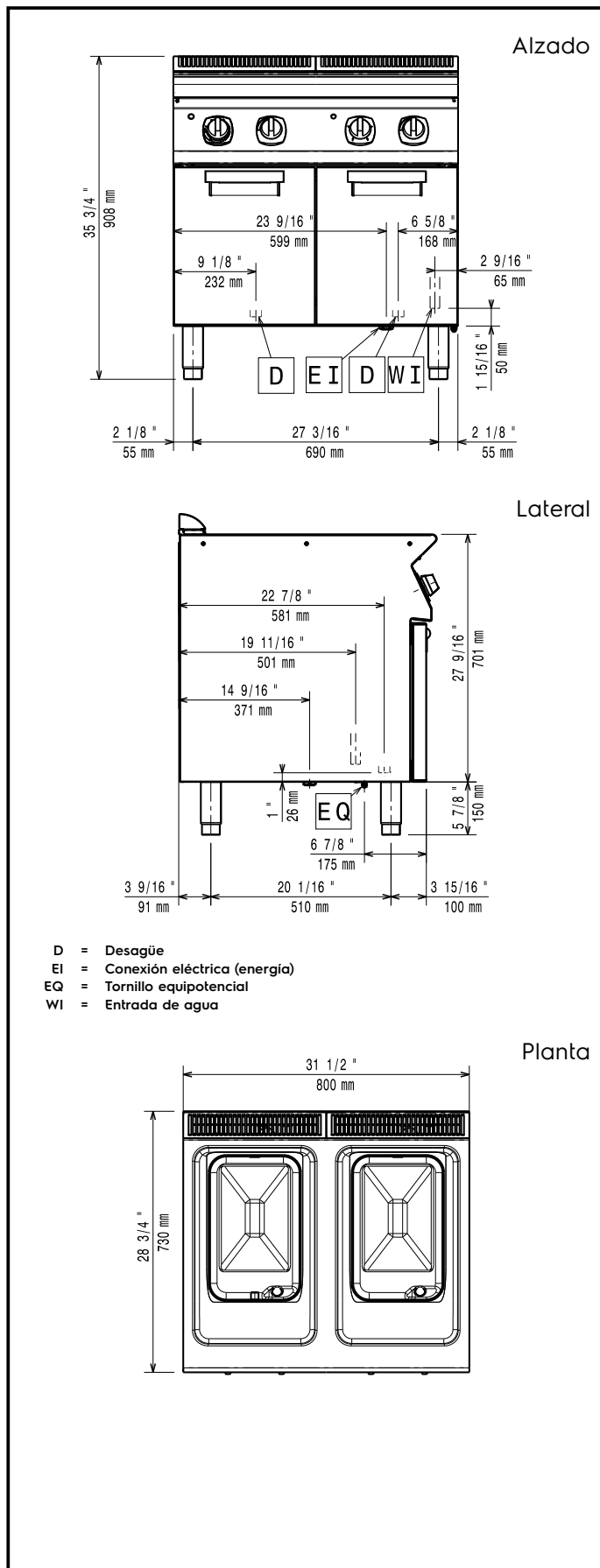
- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086

Aprobación: _____

• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• 2 cestos, izquierda y derecha (105x160x240) para cocedores multiproducto - 700XP y EMPowe	PNC 921020	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• 2 cestas, izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores múltiples - 700XP y EMPowe	PNC 921021	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto - EVO700	PNC 921022	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt	PNC 921607	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921610	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Cesto 350x220 para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921611	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921619	<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 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"/>			
• Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto	PNC 206344	<input type="checkbox"/>			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206350	<input type="checkbox"/>			
• Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 ELEVADORES	PNC 206352	<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"/>			
• Marco/Soporte para elevación de 2 cestos 921018 con el sistema de elevación automática	PNC 206396	<input type="checkbox"/>			
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>			



Dimensiones externas

Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada.

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

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	12 kW
Total watos	12 kW

Agua

Desagüe "D":	1"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente:	1/2"
Dureza total:	5-50 ppm

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	250 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	300 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	400 mm
Capacidad de la cuba (MAX)	24.5 lt MAX
Peso neto	65 kg
Peso del paquete	77 kg
Alto del paquete:	1130 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.8 m ³

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.

Grupo de certificación: EPC72S