

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.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

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

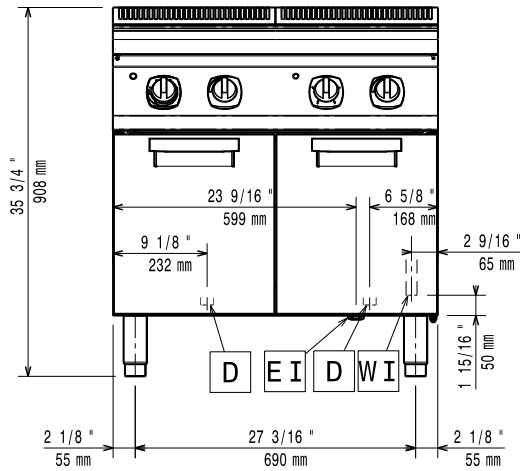
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086

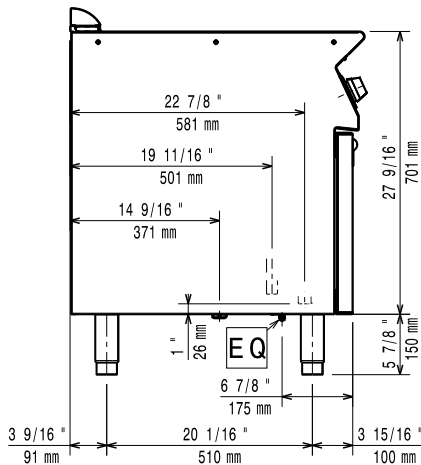
Aprobación: _____

• 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"/>			

Alzado

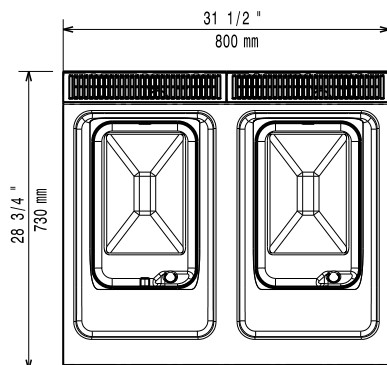


Lateral



- 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.

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