

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371091 (E7PCGH2KF0)**

 Cocedor multiproducto a  
 GAS 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 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 23 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- No se necesita conexión eléctrica.
- 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 control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Regulación del rellenado 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.
- Control de energía: característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.

Aprobación: \_\_\_\_\_

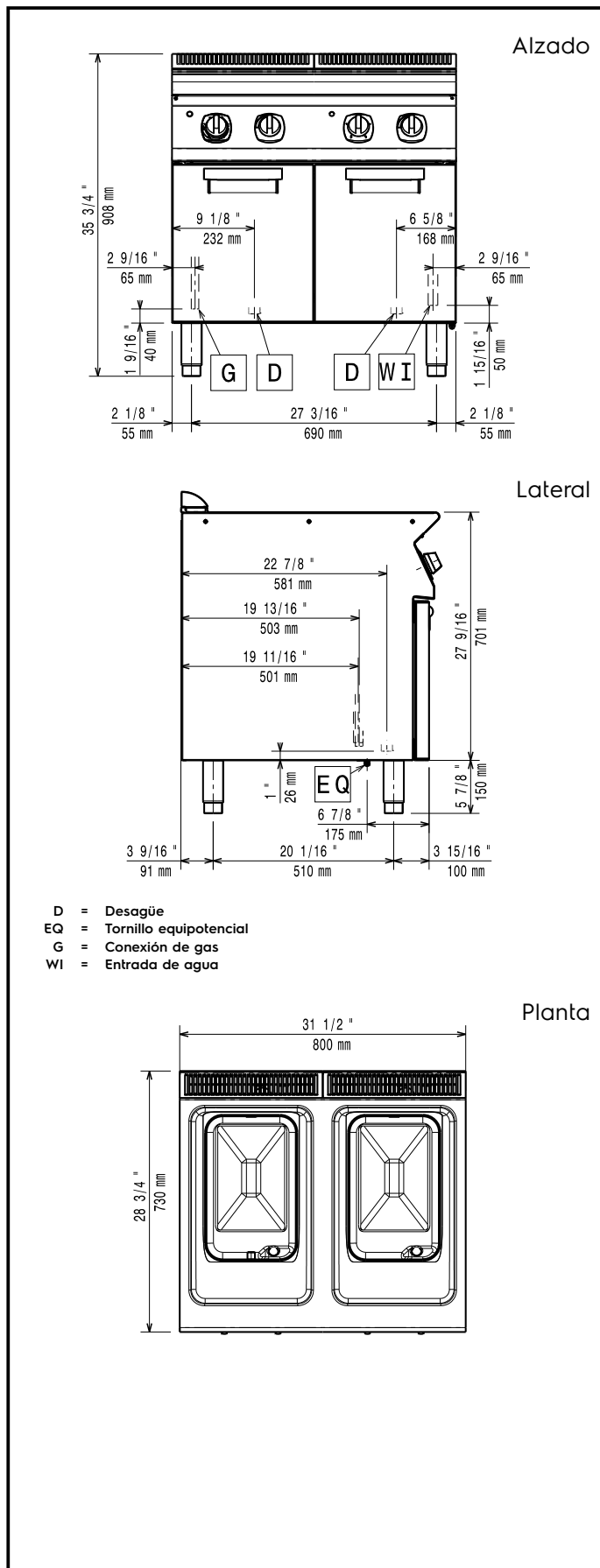
**accesorios incluidos**

- 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
- 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
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto PNC 206344
- Puerta para base armario abierta PNC 206350
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 ELEVADORES PNC 206352
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368

- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370
- 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 921018 con el sistema de elevación automática PNC 206396
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 cestos, izquierda y derecha (105x160x240) para cocedores multiproducto - 700XP y EMPowe PNC 921020
- 2 cestas, izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores múltiples - 700XP y EMPowe PNC 921021
- Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto - EVO700 PNC 921022
- Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt PNC 921607
- 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921610
- Cesto 350x220 para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921611
- 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921619
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



### Dimensiones externas

Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada.

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

### Gas

<b>Potencia gas:</b>	23 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

### Agua

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

### Info

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

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:** N7ECPG