

Línea de Cocción Modular  
**700XP Cocedor multiproducto**  
**Automático HP eléctrico, 1 cuba**  
**24.5litros**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371100 (E7PCED1KFP)**

Cocedor multiproducto eléctrico de 20 litros, con una cuba y boiler, rapid system, PROGRAMABLE (cestos 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 de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la base de la cuba
- 4 ciclos de cocción diferentes, desde una cocción suave y delicada a una cocción a máxima potencia
- Elevación automática de cestos programable (posibilidad de memorizar hasta 5 tiempos de cocción por cesto)

## 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.
- Sistema de precalentamiento eléctrico integrado en la unidad para una alta eficiencia y una rápida recuperación de la temperatura.
- Agua del boiler calentada eléctricamente 3,5 kW que garantiza una alta eficiencia térmica, rapidez de recuperación de temperatura y una tasa de producción superior.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de control fácil de usar con interruptor para regular el llenado rápido y rellenado con agua precalentada.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Sistema automático de Elevación de Cestos: con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, que proporciona una elevación automática cuando finaliza el ciclo. Posibilidad de memorizar hasta cinco tiempos de cocción por cesto además de poder seleccionar 4 ciclos de ebullición diferentes, desde suave (para pasta fresca casera) a potencia total (pasta en general).
- 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

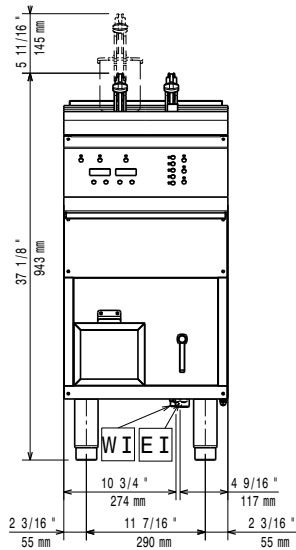
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

## accesorios incluidos

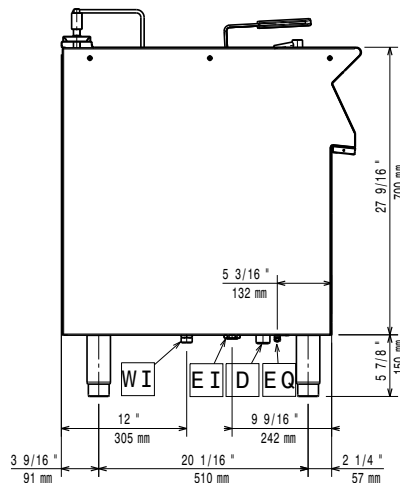
- 1 de 2 cestos monoporción para PNC 206312 cocedor multiproducto automático programable

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Alzado

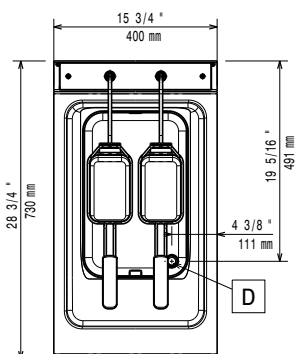


Lateral



- 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.:	9 kW
Total watos	9 kW

### Agua

Desagüe "D":	1"
Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente:	3/4"
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	60.5 kg
Peso del paquete	69 kg
Alto del paquete:	1120 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.44 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:** EPC72H