REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Cuisson modulaire EVO700 Cuiseur a p. gaz 1 cuve - 24,5 L 400mm

372090 (Z7PCGD1KF0) Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve de 24.5 L sur soubassement fermé (paniers non inclus)

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 316 pour résister à la corrosion. Brûleur (10,5kW) situé sous la cuve avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle. Panneau de commande avec robinet gaz, allumage piézo et robinet à eau. Zone d'écumage pour collecter et éliminer à travers un trop-plein avec filtre l'excès d'amidon et de mousse. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.
Fourni avec une porte gauche pour base ouverte.

Caractéristiques principales

- L'appareil permet non seulement de faire cuire des pâtes, mais aussi des nouilles de toutes sortes, du riz, des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités.
- Brûleurs 10,5 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité et combustion optimisée, situés sous la cuve.
- Pas de branchement électrique nécessaire
- Cuve à eau en inox 316.
- La cuve est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l'eau en excès
- Cuve à eau de 24,5 litres.
- Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Panneau de commande facile à utiliser avec robinet à gaz et allumage piézoélectrique.
- Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau.
- Remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement.
- Grande capacité de vidange par robinet à tournant sphérique pour assurer une vidange rapide de la cuve.
- **Système de relevage automatique** (accessoire optionnel) : Élément de 200 mm de large avec deux supports de panier en inox, accueillant chacun un panier GN 1/2, et pouvant être placé sur n'importe lequel des deux côtés de la machine pour permettre le levage automatique de quatre petits paniers portions (commandé séparément). Possibilité de mémoriser 9 temps de cuisson par contrôle numérique.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Protection contre l'eau IPx4.

Développement durable

- **ESD** disponible comme accessoire (installé séparément) : le dispositif d'économie d'énergie utilise la chaleur produite par l'eau vidangée via le trop-plein pour préchauffer l'eau du robinet jusqu'à 60 °C, pour une ébullition constante de l'eau.
- **EnergyControl** : fonction unique pour un contrôle précis de la puissance, pour contrôler le niveau d'ébullition et optimiser la consommation d'énergie.

APPROBATION:

Cuisson modulaire EVO700 Cuiseur a p. gaz 1 cuve - 24,5 L 400mm

Accessoires inclus

- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342

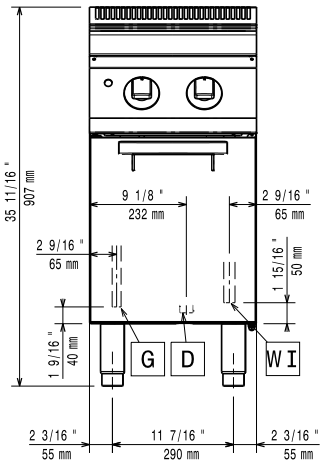
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ❑
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ❑
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ❑
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ❑
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152 ❑
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ❑
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ❑
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 206185 ❑
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186 ❑
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191 ❑
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ❑
- Kit 4 pieds PNC 206210 ❑
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240 ❑
- Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm PNC 206249 ❑
- Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs PNC 206265 ❑
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303 ❑
- Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm PNC 206310 ❑
- Couple de caches lateraux H700XP700 MM PNC 206319 ❑
- 1 porte droite/gauche PNC 206342 ❑
- Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes PNC 206344 ❑
- Module de relevage automatique 2 paniers PNC 206354 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm PNC 206366 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ❑
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373 ❑
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ❑
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ❑
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ❑
- Support pour deux paniers portions individuelles à utiliser avec le système de relevage automatique PNC 206396 ❑
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ❑
- 2 paniers105x160 (droite & gauche) pour cuiseur à pâtes 24.5L PNC 921020 ❑
- 2 paniers carrés 105x105 (droite & gauche) pour cuiseur à pâtes 24.5L PNC 921021 ❑
- Faux fond pour paniers cuiseur à pâtes PNC 921022 ❑
- Couvercle pour cuiseurs à pâtes 24,5 L PNC 921607 ❑
- 2 paniers 170x220 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921610 ❑
- Panier 350x220 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921611 ❑
- 2 demi-paniers 105x350 mm Haut. 265 mm pour cuiseurs à pâtes 24,5L PNC 921619 ❑
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ❑

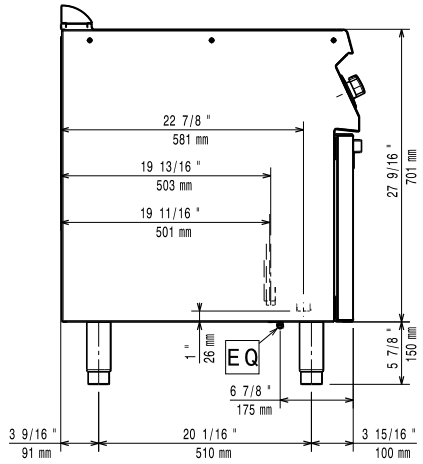
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire
EVO700 Cuiseur a p. gaz 1 cuve - 24,5 L 400mm

Avant

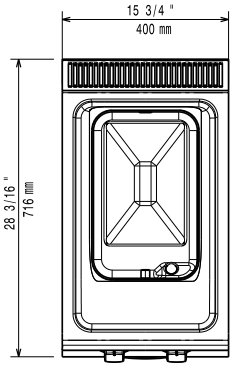


Côté



D = Vidange
EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz
WI = Raccordement eau

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	11.5 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Eau

Durété totale:	5-50 ppm
Vidange "D" :	1"
Section arrivée eau froide :	1/2"

Informations générales

Zanussi conseille l'utilisation d'eau traitée, se basant sur des analyses de conditions spécifiques de l'eau.

Faire référence au manuel de l'utilisateur pour informations détaillées sur la qualité de l'eau.

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Largeur cuve utile :	250 mm
Hauteur cuve utile :	300 mm
Profondeur cuve utile :	400 mm
Capacité de cuve (MAX):	24.5 lt MAX
Poids net :	50 kg
Poids brut :	47 kg
Hauteur brute :	1130 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.43 m³
Groupe de certification:	N7ECPG

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.04.29