

Cuisson modulaire EVO900 Cuiseur à pâtes gaz 2x40 L, 2 cuves

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392112 (Z9PCGH2MF0)

Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves
de 40L (paniers non inclus)

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Brûleurs en acier inox AISI 304, situés sous la cuve, avec contrôle de la flamme et voyant de contrôle protégé. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Elimination automatique de l'excès d'amidon. Un pressostat de sécurité empêche l'appareil de fonctionner sans eau. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

1 porte gauche et 1 porte droite pour base fournies.

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 32 kW, à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité et réglage de la puissance pour chaque cuve, situés sous la cuve.
- Cuve à eau en inox 316-L.
- 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
- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Panneau de commande facile à utiliser avec robinet à gaz et allumage piézoélectrique.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Remplissage continu en eau réglé par un robinet manuellement.
- Grande capacité de vidange par robinet à tournant sphérique pour assurer une vidange rapide de la cuve.
- Système de thermocouple pour une sécurité supplémentaire.
- **Système de relevage automatique** (accessoire optionnel) : Élément de 200 mm de large avec trois supports de panier en inox, accueillant chacun un panier GN 1/3, et pouvant être placé sur n'importe lequel des deux côtés de la machine pour permettre le levage automatique de six petits paniers portions (commandé séparément). Possibilité de mémoriser 9 temps de cuisson par commande numérique.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Cuves à eau de 40 litres.

APPROBATION: _____

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

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.

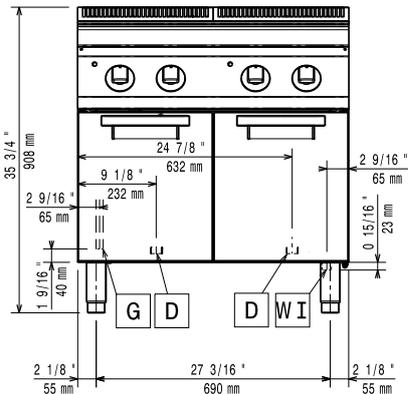
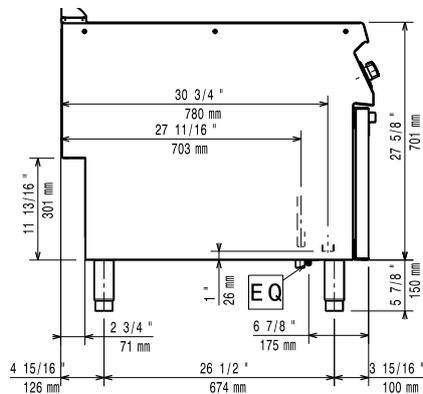
Accessoires inclus

- 2 X 1 porte droite/gauche PNC 206342

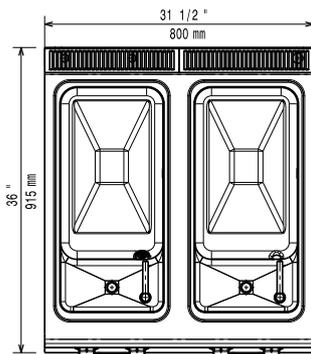
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- 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 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
- PLINTHE LATÉRALE PNC 206157
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- 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
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186
- Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes PNC 206190
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202
- Kit 4 pieds PNC 206210

- Kit 3 paniers pour cuiseurs à pâtes 40L (1 panier GN1/3 + 2 paniers 135x310 mm) PNC 206233
- 1 demi-panier pour cuiseur à pâtes 40L PNC 206237
- Faux fond pour cuiseur à pâtes 40 L PNC 206238
- Cheminée PNC 206246
- Mître pour élément 800 mm PNC 206304
- 2 panneaux de revêtement latéral H=700 l=900 PNC 206335
- 1 porte droite/gauche PNC 206342
- Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes PNC 206344
- Module de relevage automatique 3 paniers 200 mm PNC 206355
- Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes PNC 206372
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Cadre pour suspension de 2 paniers (à utiliser avec le système de relevage automatique) PNC 206395
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- 2 paniers carrés, gauche et droite pour cuiseur à pâtes 40Lt PNC 206433
- 3 paniers (275x150) pour cuiseurs à pâtes 40L PNC 927210
- 2 paniers (275x230) pour cuiseurs à pâtes 40L PNC 927211
- Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219) PNC 927212
- Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L (à utiliser avec le faux fond 927219 ou le support 960644) PNC 927213
- 1 panier (275x480) pour cuiseurs à pâtes 40 L PNC 927216
- Faux fond pour paniers ronds de cuiseur à pâtes 40L (à associer à 927212 ou 927213) PNC 927219
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225
- Support pour 6 paniers ronds (alternative avec 927219) PNC 960644

Avant

Côté


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

Dessus

Gaz
Gaz naturel - Pression:

392112 (Z9PCGH2MF0) 7" w.c. (17.4 mbar)

Gaz GPL Pression:

11" w.c. (27.7 mbar)

Puissance gaz :

33 kW

Prédisposé en standard :

Gaz naturel

Type de gaz Option :

Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz :

1/2"

Eau
Durété totale:

5-50 ppm

Vidange "D" :

1"

Section arrivée eau froide :

3/4"

Informations générales

Electrolux Professional 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 encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Largeur cuve utile :

300 mm

Hauteur cuve utile :

260 mm

Profondeur cuve utile :

520 mm

Capacité de cuve (MAX):

40 lt MAX

Poids net :

115 kg

Poids brut :

94 kg

Hauteur brute :

1080 mm

Largeur brute :

1020 mm

Profondeur brute :

860 mm

Volume brut :

 0.95 m³
Groupe de certification:

N9ECPG