

Gamma cottura modulare Cuocipasta EvoPro elettrico, da 24,5 litri, 1 vasca, con riempimento automatico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



372223 (Z70OHDAMCV)

Cuocipasta EvoPro elettrico,
da 24,5 litri, 1 vasca, con
riempimento automatico

Descrizione

Articolo N°

Cuocipasta con riempimento automatico, progettato per garantire prestazioni elevate, efficienza e facilità d'uso e manutenzione. Dotato di una vasca da 24,5 litri saldata in un unico pezzo nel piano di lavoro in acciaio inox (spessore 1,5 mm). Ampio display digitale che mostra le impostazioni della potenza e dello stato di funzionamento, mentre la modalità standby assicura efficienza energetica e rapido recupero. Il riempimento automatico mantiene il livello ottimale dell'acqua, garantendo risultati costanti e produttività. Dotato di sistema di riscaldamento a infrarossi posizionato sotto la vasca, per prestazioni uniformi. Tutti i componenti principali sono accessibili frontalmente, con bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità e angoli arrotondati per facilitare la pulizia.

Vasca realizzata in acciaio inox AISI 316-L, pannelli esterni in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. L'unità include piedini regolabili in altezza e protezione all'acqua IPX4. Lo scarico manuale con valvola a sfera di grandi dimensioni consente uno svuotamento rapido, mentre lo spegnimento automatico, previene il surriscaldamento, in caso di livello d'acqua basso. Il riempimento dell'acqua a due velocità è regolato da un sensore di livello, che consente un flusso massimo o minimo.

Accessori opzionali: sistema di sollevamento automatico (modulo da 200 mm con due supporti per cestelli GN 1/2, fino a quattro cestelli piccoli, programmabile per nove tempi di cottura); dispositivo di risparmio energetico (ESD), che preriscalda l'acqua in ingresso fino a 60 °C utilizzando il calore recuperato dal troppo pieno.

Caratteristiche e benefici

- Capacità vasca 24.5 litri.
- Ampio display digitale ben visibile che mostra le impostazioni di potenza, lo stato di accensione/spegnimento dell'apparecchiatura e lo stato di accensione/spegnimento degli elementi riscaldanti.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Il riempimento automatico mantiene il livello ottimale dell'acqua, garantendo risultati costanti e una produttività senza interruzioni.
- Rabbocco dell'acqua a due velocità regolato da un sensore di livello, con intensità di flusso massima o minima.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- L'unità può essere installata su piedini in acciaio inox regolabili.
- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionati sotto la base della vasca.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Sistema di sollevamento automatico (accessorio a richiesta): unità con profondità di 200mm dotata di due supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/2. Il sistema è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire il sollevamento automatico di 4 cestelli monoporzione. E' possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale.

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- Vasca in acciaio inox 316-L.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Sostenibilità

- Dispositivo di **"Risparmio energetico"** disponibile come accessorio (da installare separatamente): questo dispositivo riscalda l'acqua di rabbocco fino a 60°C utilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico per garantire un'ebollizione sempre costante.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

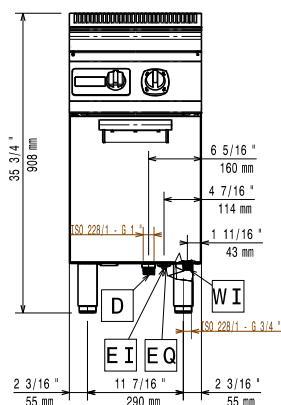
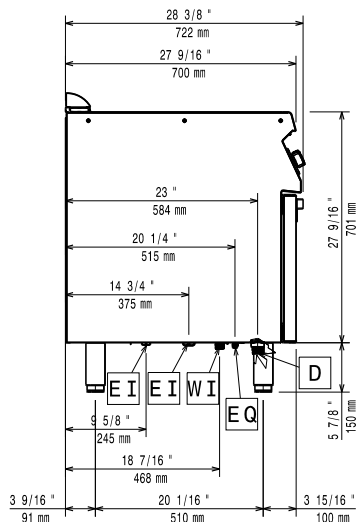
Approvazione:

Accessori inclusi

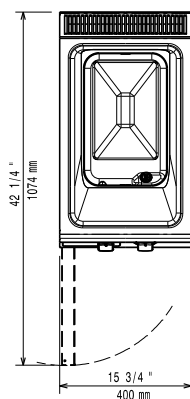
- 1 x Portina per base aperta PNC 206342

Accessori opzionali

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Pannello per copertura posteriore da 600 mm | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini) | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Pannello per copertura posteriore da 800 mm | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Pannello per copertura posteriore da 1000 mm | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Pannello per copertura posteriore da 1200 mm | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Telaio per supporto di due cestelli per cuocipasta con sollevamento automatico | PNC 206396 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Griglia per camino per funzioni da 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Kit installazione su ruote/piedini da 600 mm | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • 2 cestelli quadri destro e sinistro (105X160mm) per cuocipasta da 24,5 litri. Massima capacità 4 cestelli per vasca. (Da ordinare assieme al codice 921022) | PNC 921020 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 400 mm | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> | • 2 cestelli quadri destro e sinistro (105X105mm) per cuocipasta da 24,5 litri. Massima capacità 6 cestelli per vasca. (da ordinare assieme al codice 921022). | PNC 921021 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921022 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Coperchio per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921607 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921610 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Cestello intero per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921611 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921619 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Corrimano frontale da 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Corrimano frontale da 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Corrimano laterale destro e sinistro | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zoccolature laterali | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina per camino per funzioni da 400 mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm) | PNC 206319 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Portina per base aperta | PNC 206342 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta, utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda necessaria per riempire la vasca | PNC 206344 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 24,5 litri, con 2 bracci di supporto cestelli | PNC 206354 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 400 mm | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |

Fronte

Lato


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
WI = Ingresso acqua

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Potenza installata max: 6 kW
 Watt totali: 6 kW

Acqua

Scarico "D": 1"
 Dimensioni tubo di entrata acqua
 fredda/calda: 3/4"

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza): 250 mm
 Dimensioni utili vasca (altezza): 300 mm
 Dimensioni utili vasca (profondità): 400 mm
 Capacità vasca (MAX): 24.5 lt MAX
 Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 700 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 850 mm
 Peso netto: 42 kg
 Peso imballo: 47 kg
 Altezza imballo: 1120 mm
 Larghezza imballo: 460 mm
 Profondità imballo: 820 mm
 Volume imballo: 0.42 m³
 Gruppo di certificazione: eXPEPC71