

**Gamma cottura modulare
Cuocipasta EvoPro elettrico, da 40
litri, 1 vasca, con riempimento
automatico****392662 (Z90OCDBAMCV)**Cuocipasta EvoPro elettrico,
da 40 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 40 litri saldata in un unico pezzo nel piano di lavoro in acciaio inox (spessore 2 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 1/3, 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.

ARTICOLO N°**MODELLO N°****NOME****SIS #****AIA #****Caratteristiche e benefici**

- Vasca da 40 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 tre supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/3. Il sistema è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire il sollevamento automatico di 6 cestelli di piccole dimensioni (da ordinare separatamente). 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 di 2mm di spessore.
- Vasca in acciaio inox AISI 316-L.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Protezione all'acqua IPX5.

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:

Part of

 Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

Accessori inclusi

- 1 x Portina per base aperta

PNC 206342

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni
- Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/ piedini)
- Kit piedini flangiati
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 400 mm
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm
- 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento
- Corrimano laterale destro e sinistro
- Corrimano frontale da 400 mm
- Corrimano frontale da 800 mm
- Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm
- Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm
- 2 zoccolature laterali
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola
- Piano porzionatore da 400 mm
- Piano porzionatore da 800 mm
- Coperchio e supporto coperchio per cuocipasta da 40 litri
- Corrimano frontale da 1200 mm
- Corrimano frontale da 1600 mm
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)
- 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 litri
- 1 cestello ergonomico per cuocipasta 40 litri
- Falso fondo per cestelli quadri per cuocipasta da 40 litri
- Alzatina per camino per funzioni da 400 mm
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)
- Portina per base aperta

PNC 206086

PNC 206135

PNC 206136

PNC 206147

PNC 206148

PNC 206150

PNC 206151

PNC 206152

PNC 206157

PNC 206165

PNC 206166

PNC 206167

PNC 206175

PNC 206176

PNC 206177

PNC 206178

PNC 206179

PNC 206180

PNC 206181

PNC 206185

PNC 206186

PNC 206190

PNC 206191

PNC 206192

PNC 206202

PNC 206210

PNC 206233

PNC 206237

PNC 206238

PNC 206303

PNC 206335

PNC 206342

- Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta, utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda necessaria per riempire la vasca

PNC 206344



- Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 40 litri, con 3 bracci di supporto cestelli

PNC 206355



- Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote per friggitrici da 23 litri e cuocipasta

PNC 206372



- Pannello per copertura posteriore da 600 mm

PNC 206373



- Pannello per copertura posteriore da 800 mm

PNC 206374



- Pannello per copertura posteriore da 1000 mm

PNC 206375



- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm

PNC 206376



- Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico

PNC 206395



- Griglia per camino per funzioni da 400 mm

PNC 206400



- 2 cestelli quadri destro e sinistro per cuocipasta da 40 litri. Massima capacità 6 cestelli per vasca (da ordinare insieme al codice 206238)

PNC 206433



- 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri

PNC 927210



- 2 ½ cestelli per cuocipasta da 40 litri

PNC 927211



- 3 cestelli tondi con diam. 181 mm per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)

PNC 927212



- 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)

PNC 927213



- Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri

PNC 927216



- Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri

PNC 927219

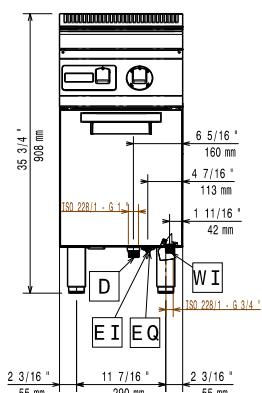


- Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219)

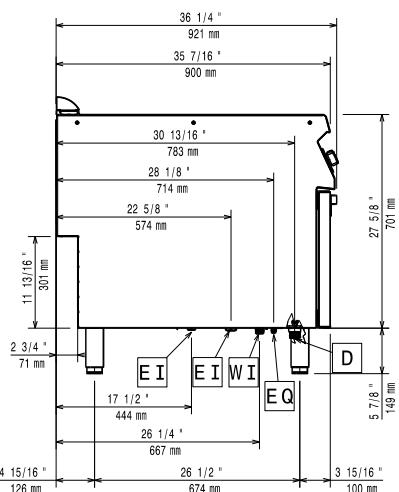
PNC 960644



Fronte

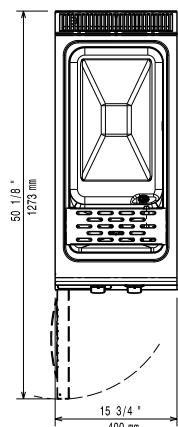


Lato



- 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: 10 kW
Watt totali: 10 kW

Acqua

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

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza): 305 mm
Dimensioni utili vasca (altezza): 315 mm
Dimensioni utili vasca (profondità): 515 mm
Capacità vasca (MAX): 40 lt MAX
Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 850 mm
Peso netto: 48 kg
Peso imballo: 55 kg
Altezza imballo: 1120 mm
Larghezza imballo: 460 mm
Profondità imballo: 1020 mm
Volume imballo: 0.53 m³
Gruppo di certificazione: eXPEPC91