

**Gamma cottura modulare
Cuocipasta EvoPro elettrico, da 40
litri, 1 vasca, con riempimento
automatico**



392662 (Z9OOCDBAMCV)

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

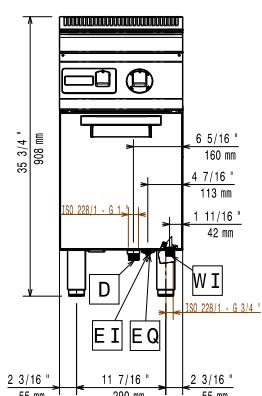
PNC 206342

Accessori opzionali

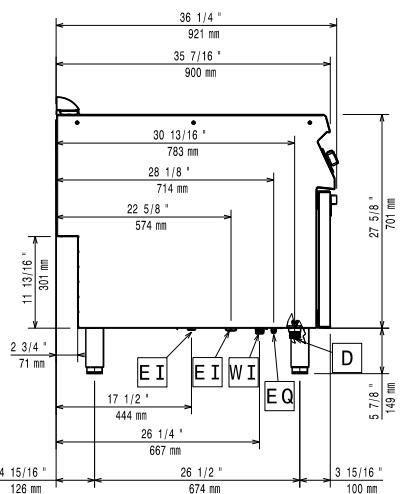
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta, utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda necessaria per riempire la vasca	PNC 206344	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 40 litri, con 3 bracci di supporto cestelli	PNC 206355	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote per friggitrici da 23 litri e cuocipasta	PNC 206372	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 600 mm	PNC 206373	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico	PNC 206395	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>	• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri	PNC 927210	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• 2 ½ cestelli per cuocipasta da 40 litri	PNC 927211	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• 3 cestelli tondi con diam. 181 mm per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)	PNC 927212	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)	PNC 927213	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri	PNC 927216	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri	PNC 927219	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219)	PNC 960644	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali	PNC 206180	<input type="checkbox"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>			
• Coperchio e supporto coperchio per cuocipasta da 40 litri	PNC 206190	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 litri	PNC 206233	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello ergonomico per cuocipasta 40 litri	PNC 206237	<input type="checkbox"/>			
• Falso fondo per cestelli quadri per cuocipasta da 40 litri	PNC 206238	<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 900 mm)	PNC 206335	<input type="checkbox"/>			
• Portina per base aperta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>			



Fronte

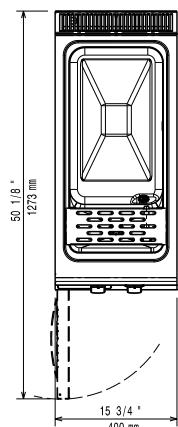


Lato



- 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: 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 m ³
Gruppo di certificazione:	eXPEPC91