ZANUSSI PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



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.

Approvazione:

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 picole dimensioni (da ordinare separatemente). 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.

Accessori inclusi

• 1 x Portina per base aperta	PNC 206342	

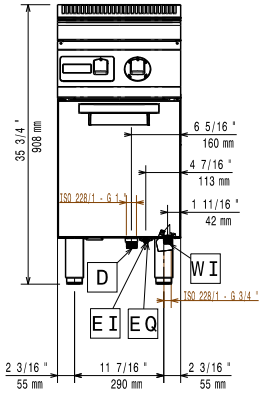
Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	❑
• Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/ piedini)	PNC 206135	❑
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	❑
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 400 mm	PNC 206147	❑
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	❑
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	❑
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206157	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	❑
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 206166	❑
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	❑
• Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm	PNC 206175	❑
• Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	❑
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	❑
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	❑
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	❑
• 2 zoccolature laterali	PNC 206180	❑
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 206185	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	❑
• Coperchio e supporto coperchio per cuocipasta da 40 litri	PNC 206190	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	❑
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	❑
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)	PNC 206210	❑
• 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 litri	PNC 206233	❑
• 1 cestello ergonomico per cuocipasta 40 litri	PNC 206237	❑
• Falso fondo per cestelli quadri per cuocipasta da 40 litri	PNC 206238	❑
• Alzatina per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206303	❑
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)	PNC 206335	❑
• Portina per base aperta	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	❑

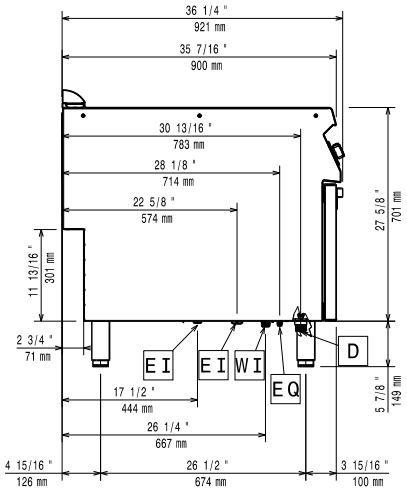
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

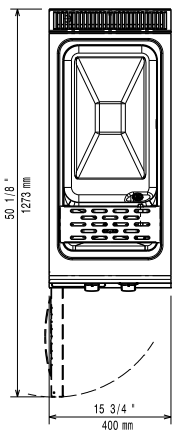


Lato



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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.10.29