

**Gamma cottura modulare  
Cuocipasta EvoPro elettrico, da  
2X40 litri, 2 vasche, con  
riempimento automatico****392663 (Z90OCDBAMEV)**Cuocipasta EvoPro elettrico,  
da 2X40 litri, 2 vasche, con  
riempimento automatico**Descrizione****Articolo N°**

Cuocipasta con riempimento automatico, progettato per garantire prestazioni elevate, efficienza e facilità d'uso e manutenzione. Dotato di due vasche 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.
- 2 vasche separate per una cottura versatile.
- 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](http://www.zanussiprofessional.it)

## Accessori inclusi

- 2 x Portina per base aperta

PNC 206342

- Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote per friggitrici da 23 litri e cuocipasta PNC 206372

## 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, 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 800 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 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 800 mm
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)
- Portina per base aperta
- Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta, utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda necessaria per riempire la vasca
- Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 40 litri, con 3 bracci di supporto cestelli

PNC 206086

- Pannello per copertura posteriore da 800 mm PNC 206374

PNC 206135

- Pannello per copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375

PNC 206136

- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376

PNC 206148

- Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico PNC 206395

PNC 206150

- Griglia per camino per funzioni da 400 mm PNC 206400

PNC 206151

- 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

PNC 206152

- 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri PNC 927210

PNC 206157

- 2 ½ cestelli per cuocipasta da 40 litri PNC 927211

PNC 206165

- 3 cestelli tondi con diam. 181 mm per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219) PNC 927212

PNC 206167

- 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219) PNC 927213

PNC 206176

- Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri PNC 927216

PNC 206177

- Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri PNC 927219

PNC 206178

- Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219) PNC 960644

PNC 206179

- 

PNC 206180

- 

PNC 206181

- 

PNC 206186

- 

PNC 206190

- 

PNC 206191

- 

PNC 206192

- 

PNC 206202

- 

PNC 206210

- 

PNC 206233

- 

PNC 206237

- 

PNC 206238

- 

PNC 206304

- 

PNC 206335

- 

PNC 206342

- 

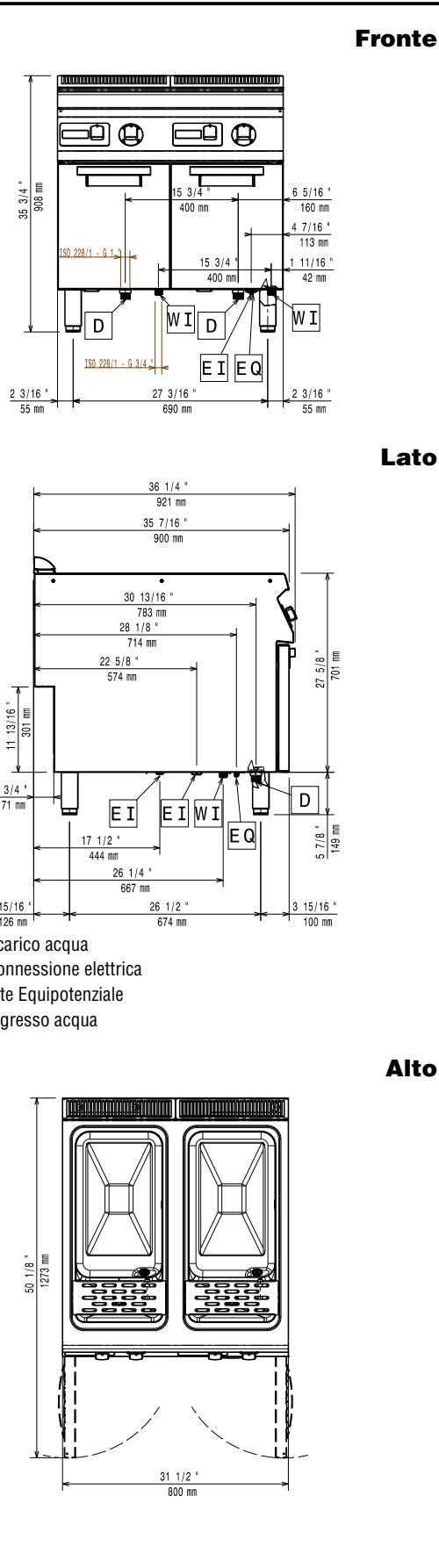
PNC 206344

- 

PNC 206355

- 





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

### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz  
 Potenza installata max: 20 kW  
 Watt totali: 20 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:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	850 mm
Peso netto:	79 kg
Peso imballo:	89.5 kg
Altezza imballo:	1120 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.98 m <sup>3</sup>
Gruppo di certificazione:	EPC92S

### Alto