ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

# Gamma cottura modulare EVO700 Cuocipasta elettrico 24,5 litri - 1 vasca




**372098 (Z7PCED1KF0)** Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 24,5 litri

## Descrizione

**Articolo N°**

Elementi riscaldanti a infrarosso collocati sotto la vasca. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 per la protezione contro la corrosione. Rubinetto manuale dell'acqua. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

## Caratteristiche e benefici

- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionati sotto la base della vasca.
- Vasca in acciaio inox 316.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Capacità vasca 24.5 litri.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Rifornimento acqua in continuo tramite rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- 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.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.

## Costruzione

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

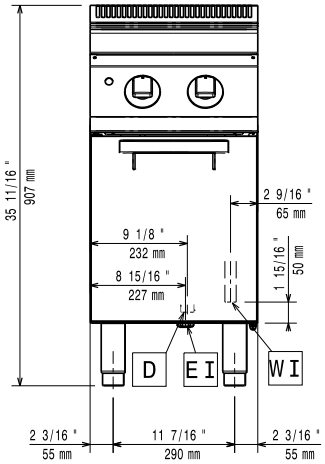
## Sostenibilità

- 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.

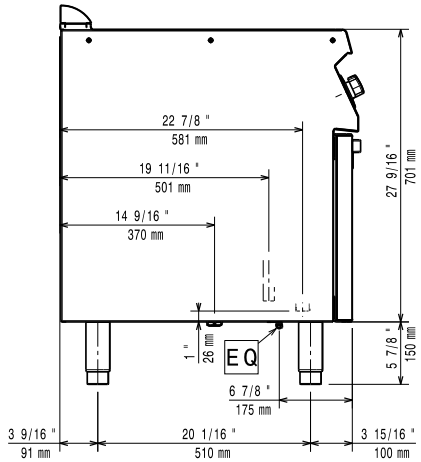
**Approvazione:**

# Gamma cottura modulare
# EVO700 Cuocipasta elettrico
# 24,5 litri - 1 vasca

**Fronte**

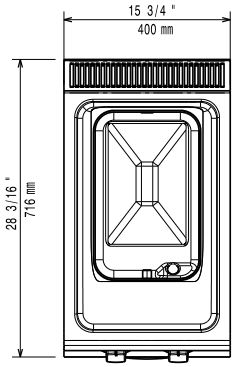



**Lato**




**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

| | |
|---|---|
| **Durezza totale:** | 5-50 ppm |
| **Scarico "D":** | 1" |
| **Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:** | 1/2" |

## Informazioni chiave

**Electrolux Professional** suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

| | |
|---|---|
| **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 |
| **Peso netto:** | 50 kg |
| **Peso imballo:** | 46 kg |
| **Altezza imballo:** | 1120 mm |
| **Larghezza imballo:** | 460 mm |
| **Profondità imballo:** | 820 mm |
| **Volume imballo:** | 0.42 m³ |
| **Gruppo di certificazione:** | EPC71S |



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

## 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 206185 | ❑ |
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 206186 | ❑ |
| • Corrimano frontale da 1200 mm | PNC 206191 | ❑ |
| • Corrimano frontale da 1600 mm | PNC 206192 | ❑ |
| • Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) | PNC 206210 | ❑ |
| • Corrimano laterale destro e sinistro | PNC 206240 | ❑ |
| • 2 zoccolature laterali | PNC 206249 | ❑ |
| • 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento | PNC 206265 | ❑ |
| • Alzatina per camino per funzioni da 400 mm | PNC 206303 | ❑ |
| • 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm) | PNC 206319 | ❑ |
| • 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 24,5 litri, con 2 bracci di supporto cestelli | PNC 206354 | ❑ |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 400 mm | PNC 206366 | ❑ |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm | PNC 206367 | ❑ |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm | PNC 206368 | ❑ |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm | PNC 206369 | ❑ |
| • 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 per cuocipasta con sollevamento automatico | PNC 206396 | ❑ |
| • Griglia per camino per funzioni da 400 mm | PNC 206400 | ❑ |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 600 mm | PNC 206431 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921022 | ❑ |
| • Coperchio per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921607 | ❑ |
| • 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921610 | ❑ |
| • Cestello intero per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921611 | ❑ |
| • 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri | PNC 921619 | ❑ |



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