

Gamma cottura modulare EVO700 Cuocipasta monoblocco a gas 24,5 litri, 1 vasca

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



372090 (Z7PCGD1KF0)

Cuocipasta a gas, 1 vasca da 24,5 litri

Descrizione

Articolo N°

Bruciatore a gas altamente efficiente (10,5kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e 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
- Bruciatori in acciaio inox ad elevata efficienza da 10.5 kW dotati di dispositivo antispegnimento e combustione ottimizzata, posizionati sotto la vasca.
- Nessuna necessità di connessioni elettriche.
- 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 e accensione piezoelettrica.
- 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

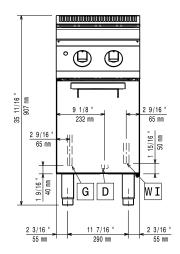
- Dispositivo di "Risparmio energetico" disponibile come accessorio (da installare separatamente): questo dispositivo riscalda l'acqua di rabbocco fino a 60°C utilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico per garantire un'ebollizione sempre costante.
- Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia

Approvazione:

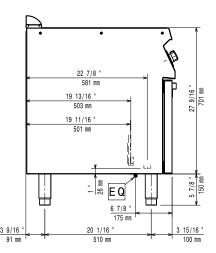


Gamma cottura modulare EVO700 Cuocipasta monoblocco a gas 24,5 litri, 1 vasca

Fronte

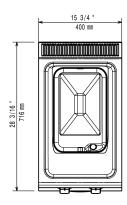


Lato



D = Scarico acqua
 EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas
 WI = Ingresso acqua

Alto



Gas

Potenza gas: 11.5 kW
Fornitura gas: Gas naturale
Tipo di gas: GPL
Connessione gas: 1/2"

Acqua

Durezza totale dell'acqua: 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 It MAX Peso netto: 50 kg Peso imballo: 47 kg Altezza imballo: 1130 mm Larghezza imballo: 460 mm Profondità imballo: 820 mm Volume imballo: 0.43 m³ Gruppo di certificazione: N7ECPG



Gamma cottura modulare EVO700 Cuocipasta monoblocco a gas 24,5 litri, 1 vasca



Gamma cottura modulare EVO700 Cuocipasta monoblocco a gas 24,5 litri, 1 vasca

			Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367 📮
Accessori inclusi			Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368
 1 x Portina per base aperta 	PNC 206342		Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369
Accessori opzionali			 Pannello per copertura posteriore da 600 mm 	PNC 206373 □
Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<u> </u>	Pannello per copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374 🔲
Interruttore di tiraggio con diametro 120	PNC 206126		Pannello per copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375 🔲
mm	1 110 200 120		 Pannello per copertura posteriore da 1200 mm 	PNC 206376 📮
 Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm 	PNC 206127		 Telaio per supporto di due cestelli per cuocipasta con sollevamento automatico 	PNC 206396 □
Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare	PNC 206135		 Griglia per camino per funzioni da 400 mm 	PNC 206400 □
insieme al kit di installazione su ruote/ piedini)			 Kit installazione su ruote/piedini da 600 mm 	PNC 206431 □
Kit piedini flangiati	PNC 206136		• - NOT TRANSLATED -	PNC 206465
 Zoccolatura frontale per installazioni su 	PNC 206147		 2 cestelli quadri destro e sinistro (105X160mm) per cuocipasta da 24,5 litri. 	PNC 921020 🗆
zoccolo in cemento, 400 mm	DNC 206149		Massima capácità 4 cestelli per vasca. (Da ordinare assieme al codice 921022)	
Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148		2 cestelli quadri destro e sinistro	PNC 921021 🗅
Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150 PNC 206151		(105X105mm) per cuocipasta da 24,5 litri. Massima capacità 6 cestelli per vasca. (da ordinare assieme al codice 921022).	
 Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm 		•	Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per	PNC 921022 📮
 Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm 	PNC 206152		cuocipasta da 24,5 litri • Coperchio per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921607 📮
 Corrimano frontale da 400 mm 	PNC 206166		 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri 	PNC 921610 🗅
 Corrimano frontale da 800 mm 	PNC 206167		 Cestello intero per cuocipasta da 24,5 litri 	PNC 921611 🔲
 Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm 	PNC 206175		 2½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri Regolatore di pressione per unità a gas 	PNC 921619
 Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm 	PNC 206176		Triogolatore at pressione per unita a gas	1110 027220
 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			
 Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per funzioni da 400 mm 	PNC 206310			
 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		Gam	ma cottura modulare







