

**Gamma cottura modulare  
EVO700 HP Cuocipasta elettrico  
automatico 24.5 litri - 1 vasca****372100 (Z7PCED1KFP)**

Cuocipasta 20 lt, con sollevamento automatico dei cestelli, con boiler, 1 vasca, 2 cestelli, programmabile

**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.

**ARTICOLO N°** \_\_\_\_\_**MODELLO N°** \_\_\_\_\_**NOME** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**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.
- Sistema di pre-riscaldamento incorporato a garanzia di una maggiore efficienza e velocità di raggiungimento della temperatura.
- Boiler elettrico (3.5 kW) a garanzia di una maggiore efficienza termica, veloce fase di riscaldamento e maggiore produttività.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Pannello di controllo di facile utilizzo dotato di manopola per il controllo delle funzioni riempimento rapido e riempimento con acqua riscaldata.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Sistema di sollevamento automatico:** due supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/2 per il sollevamento automatico dei cestelli alla fine del ciclo di cottura. Possibilità di programmare 5 diversi tempi di cottura per ogni cestello in aggiunta alla selezione di 4 diversi cicli di cottura, dalla cottura delicata (ideale per la pasta fresca) alla cottura a maggiore potenza (ideale per la pasta di grano duro).
- 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.

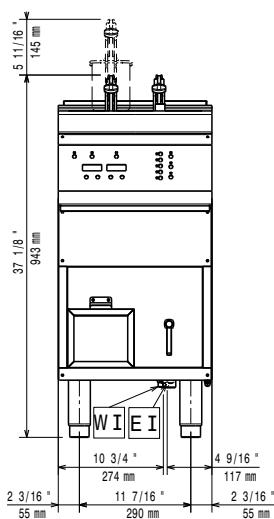
**Costruzione**

- 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.

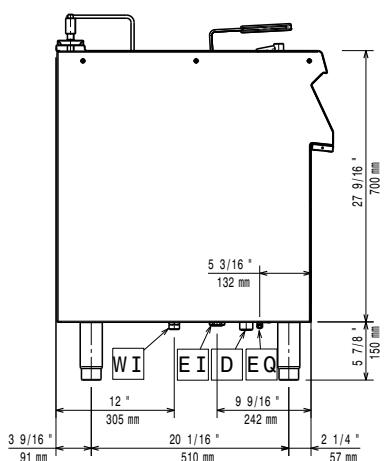
**Approvazione:** \_\_\_\_\_

Part of

Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

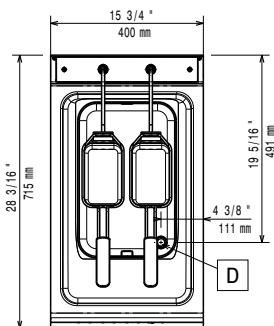


**Fronte**



**Lato**

**Alto**



## Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 380-400 V/3N ph/50-60 Hz  
**Potenza installata max:** 9 kW  
**Watt totali:** 9 kW

## Acqua

**Durezza totale dell'acqua:** 5-50 ppm  
**Scarico "D":** 1"  
**Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:** 3/4"

## 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:** 60.5 kg

**Peso imballo:** 68 kg

**Altezza imballo:** 1120 mm

**Larghezza imballo:** 460 mm

**Profondità imballo:** 820 mm

**Volume imballo:** 0.42 m<sup>3</sup>

**Gruppo di certificazione:** EPC72H

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

### Accessori inclusi

- 1 x 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico PNC 206312

### Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Supporto frontale per appoggio cestelli per cuocipasta automatico	PNC 206456	<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"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>	• Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921022	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921610	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri	PNC 921619	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206240	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>			
• 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico	PNC 206312	<input type="checkbox"/>			
• 2 ½ cestelli per cuocipasta programmabile automatico	PNC 206314	<input type="checkbox"/>			
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm)	PNC 206319	<input type="checkbox"/>			
• Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 24,5 litri, con 2 bracci di supporto cestelli	PNC 206354	<input type="checkbox"/>			
• Falso fondo per supporto 2 ½ cestelli (cod. PNC 206362 206314) per cuocipasta automatico programmabile con vasca da 24,5 litri	PNC 206362	<input type="checkbox"/>			
• Kit installazione su ruote/piedini da 400 mm	PNC 206366	<input type="checkbox"/>			
• Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>			
• Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>			
• Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>			
• Pannello per copertura posteriore da 600 mm	PNC 206373	<input type="checkbox"/>			
• Pannello per copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• Pannello per copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>			
• Pannello per copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			
• Kit installazione su ruote/piedini da 600 mm	PNC 206431	<input type="checkbox"/>			