ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO700 HP Cuocipasta elettrico automatico 24.5 litri - 1 vasca

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



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.

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 dle ciclo di cottura. Possibilità di programmare 5 diveri 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 (idelae 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.

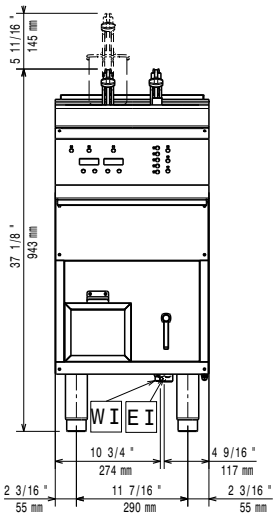
Costruzione

- 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.

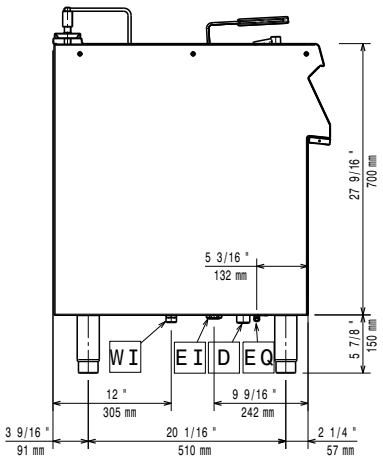
Approvazione: _____

Gamma cottura modulare EVO700 HP Cuocipasta elettrico automatico 24.5 litri - 1 vasca

Fronte

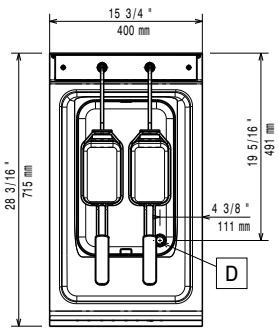


Lato



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:	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 m³
Gruppo di certificazione:	EPC72H

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

Gamma cottura modulare EVO700 HP Cuocipasta elettrico automatico 24.5 litri - 1 vasca

Accessori inclusi

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

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 ❑
- 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 ❑
- Alzatina per camino per funzioni da 400 mm PNC 206303 ❑
- 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico PNC 206312 ❑
- 2 ½ cestelli per cuocipasta programmabile automatico PNC 206314 ❑
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm) PNC 206319 ❑
- Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 24,5 litri, con 2 bracci di supporto cestelli PNC 206354 ❑
- Falso fondo per supporto 2 ½ cestelli (cod. 206314) per cuocipasta automatico programmabile con vasca da 24,5 litri PNC 206362 ❑
- 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 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 600 mm PNC 206431 ❑
- Supporto frontale per appoggio cestelli per cuocipasta automatico PNC 206456 ❑
- 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 ❑
- 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri PNC 921610 ❑
- 2 ½ cestelli per cuocipasta da 24,5 litri PNC 921619 ❑

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