

**Gamma cottura modulare
EVO900 Cuocipasta elettrico
40 litri due vasche****392127 (Z9PCEH2MF0)**

Cuocipasta elettrico, 40+40 litri, con 2 vasche

Descrizione**Articolo N°**

Elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. 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.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Sistema di rimozione automatica dei residui: migliore qualità dell'acqua.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Rifornimento acqua in continuo tramite rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- 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.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.
- 40 lt capacità d'acqua vasca

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.
- Vasca in acciaio inox AISI 316-L.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2mm di spessore.

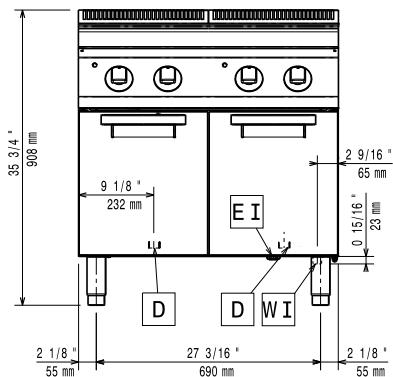
Sostenibilità

- 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.

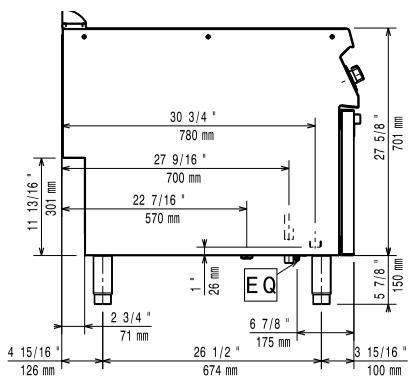
Approvazione: _____

Part of

 Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it



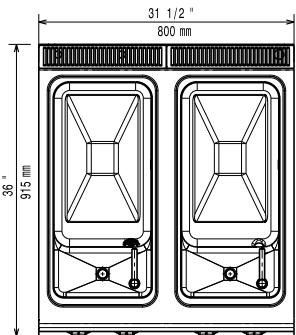
Fronte



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: 20 kW
Watt totali: 20 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): 300 mm

Dimensioni utili vasca (altezza): 260 mm

Dimensioni utili vasca (profondità): 520 mm

Capacità vasca (MAX): 40 lt MAX

Peso netto: 77 kg

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 kg

Peso imballo:

1120 mm

Altezza imballo: 1020 mm

860 mm

Larghezza imballo: 0.98 m³

Profondità imballo: EPC92S

Volume imballo:

Gruppo di certificazione:

Accessori inclusi

- 2 x Portina per base aperta

PNC 206342

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

• Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote per friggitrici da 23 litri e cuocipasta	PNC 206372	<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"/>
• Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico	PNC 206395	<input type="checkbox"/>
• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>
• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri	PNC 927210	<input type="checkbox"/>
• 2 1/2 cestelli per cuocipasta da 40 litri	PNC 927211	<input type="checkbox"/>
• 3 cestelli tondi con diam. 181 mm per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)	PNC 927212	<input type="checkbox"/>
• 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)	PNC 927213	<input type="checkbox"/>
• Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri	PNC 927216	<input type="checkbox"/>
• Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri	PNC 927219	<input type="checkbox"/>
• Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219)	PNC 960644	<input type="checkbox"/>