

**Gamma cottura modulare
EVO900 Cuocipasta a gas 40
litri una vasca**

392111 (Z9PCGD1MF0)

Cuocipasta a gas, 40 litri, con
1 vasca**Descrizione****Articolo N°**

Bruciatore altamente efficiente (16,5kW). Per uso con gas naturale o GPL. 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. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. 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
- Bruciatori in acciaio inox ad elevata efficienza da 15.5 kW con dispositivo antispegnimento e settaggio della potenza per ogni vasca, posizionati sotto la base della vasca.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Vasca da 40 litri.
- 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 e accensione piezoelettrica.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Rifornimento acqua in continuo tramite rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Apparecchiatura dotata di termocoppia per una maggiore sicurezza.
- 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). È 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.

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

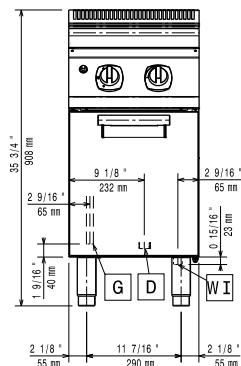
- Dispositivo di "Risparmio energetico" disponibile come accessorio (da installare separatamente): questo dispositivo riscalda l'acqua di rabbocco fino a 60°C utilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico per garantire un'ebollizione sempre costante.
- Sistema di Controllo Energia: regolazione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

Approvazione: _____

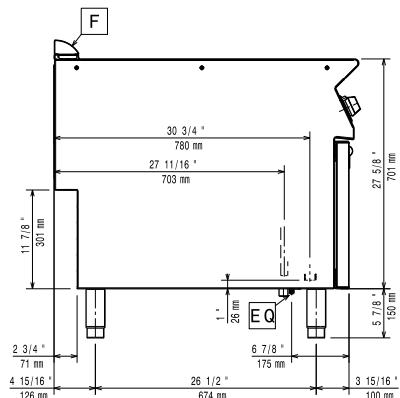
Part of

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

Fronte

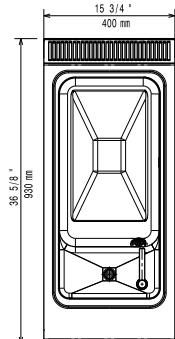


Lato



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

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:

392111 (Z9PCGD1MF0)

17.4 mbar

Gas Gpl Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

16.5 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL;Gas metano

Connessione gas:

1/2"

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: 62 kg

Peso imballo: 57 kg

Altezza imballo: 1080 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.51 m³

Gruppo di certificazione: N9ECPG



Accessori inclusi

- 1 x Portina per base aperta

PNC 206342

- Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per funzioni da 400 mm PNC 206310

Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)	PNC 206335	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diametro 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>	• Portina per base aperta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>	• Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta, utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda necessaria per riempire la vasca	PNC 206344	<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"/>	• Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 40 litri, con 3 bracci di supporto cestelli	PNC 206355	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote per friggitrici da 23 litri e cuocipasta	PNC 206372	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Telaio per supporto di due cestelli monoporzione (206433) per cuocipasta con sollevamento automatico	PNC 206395	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206157	<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"/>
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206465	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>	• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 litri	PNC 927210	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• 2 1/2 cestelli per cuocipasta da 40 litri	PNC 927211	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 400 mm	PNC 206175	<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"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (da ordinare assieme al codice 927219)	PNC 927213	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 litri	PNC 927216	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Griglia di supporto per cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri	PNC 927219	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• Supporto per 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 litri (in alternativa al codice 927219)	PNC 960644	<input type="checkbox"/>
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>			
• Coperchio e supporto coperchio per cuocipasta da 40 litri	PNC 206190	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco EVO900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 litri	PNC 206233	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello ergonomico per cuocipasta 40 litri	PNC 206237	<input type="checkbox"/>			
• Falso fondo per cestelli quadri per cuocipasta da 40 litri	PNC 206238	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>			

