

## Cottura modulare linea Snack Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 24 litri - 350 mm

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



285758 (SCPE350)

Cuocipasta elettrico, 1 vasca  
da 24 litri, cestelli non  
compresi

### Descrizione

#### Articolo N°

Costruzione in acciaio AISI 304 con bordi arrotondati.  
Vasca di cottura GN 2/3 spessore 15/10, stampata, con angoli arrotondati.  
Trotoppieno e scarico tramite rubinetto a sfera.  
Falso fondo appoggio cestelli in dotazione.  
Controllo temperatura mediante termostato e termostato di sicurezza.  
Riscaldamento elettrico tramite resistenze in acciaio incoloy poste all'esterno della vasca.

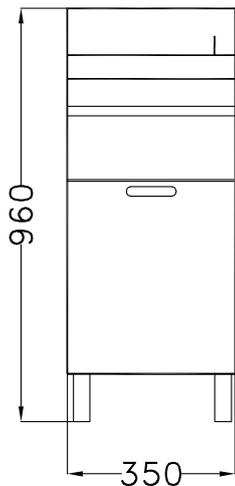
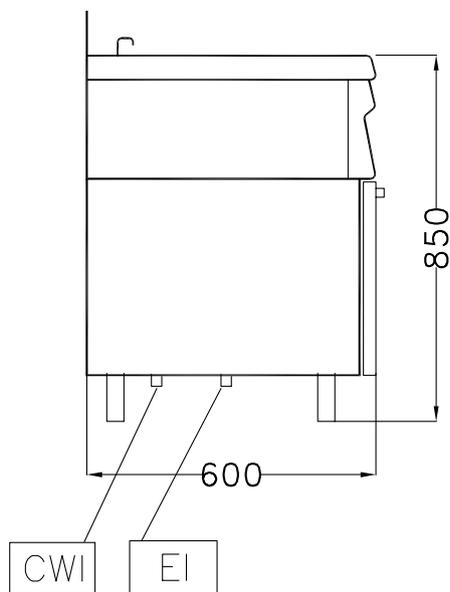
### Caratteristiche e benefici

- 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.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- 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.
- 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.
- 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
- **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.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.

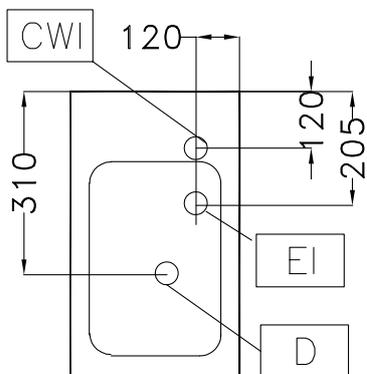
### Costruzione

- 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.

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

**Fronte**

**Lato**


**EI** = Connessione elettrica  
**EQ** = Vite Equipotenziale

**Alto**


## Elettrico

Tensione di alimentazione:

285758 (SCPE350) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max:

5 kW

Watt totali:

5 kW

## Acqua

Durezza totale dell'acqua:

5-50 ppm

## 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.

**Peso netto:** 33 kg

**Peso imballo:** 41 kg

**Altezza imballo:** 1100 mm

**Larghezza imballo:** 400 mm

**Profondità imballo:** 700 mm

**Volume imballo:** 0.31 m<sup>3</sup>

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.