

## Línea de Cocción Modular EVO900 Cocedor multiproducto a gas 2 cubas 40+40 lt.

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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



392112 (Z9PCGH2MF0)

Cocedor multiproducto a gas  
2 cubas 40+40 lt.

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Conexión a gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia 32kW. Sistema de eliminación constante del almidón durante proceso de cocción. Cuba prensada de 40 litros en acero inoxidable 316-L para mayor protección ante la corrosión. Termostato de seguridad que previene que funcione sin agua. Panel de control con llave de gas y encendido piezo. Paneles exteriores en acero inoxidable. Plano de trabajo en acero inoxidable 20/10. Pata regulables en altura en acero inoxidable. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección.

Aprobación: \_\_\_\_\_

### Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Quemadores de alta eficiencia de 32 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Panel de control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Regulación del rellenado continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Dispositivo termopar para una seguridad añadida.
- **Sistema automático de Elevación de Cestos** (como accesorio): unidad de 200 mm de ancho con 3 soportes para cestos 1/3 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Cubas de 40 litros.

### Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Cuba en acero inoxidable 316-L.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Resistencia al agua IPX5.
- Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable sin juntas.

### Sostenibilidad

- Disponible como accesorio (se puede instalar posteriormente) dispositivo de ahorro energético que utiliza el calor del agua de descarga para precalentar el agua de entrada hasta 60°C.
- **Control de energía:** característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.

**accesorios incluidos**

- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206342

**accesorios opcionales**

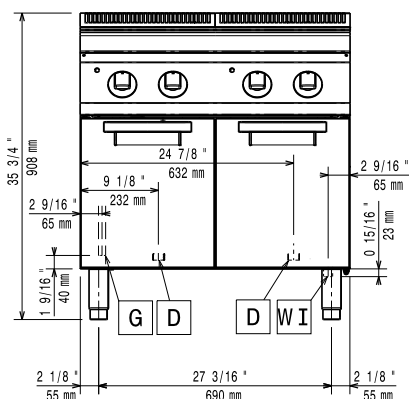
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 PNC 206157 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Tapa y soporte para cocedores multiproducto de 40lt PNC 206190 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Set de cestos ergonómicos para cocedor multiproducto de 40lt PNC 206233 ☐
- 1 cesto ergonómico para cocedores multiproducto de 40lt PNC 206237 ☐
- Falso fondo para cocedores multiproducto de 40lt. con cestos cuadrados PNC 206238 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206342 ☐

- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto PNC 206344 ☐
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 40lt, 3 elevadores PNC 206355 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372 ☐
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐
- Marco / soporte para elevación de 2 cestos 206433 con el sistema de elevación automática. PNC 206395 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- 2 cestos cuadrados, izquierdo y derecho, para cocedores multiproducto PNC 206433 ☐
- 3 cestos 1/3GN para cocedores multiproducto de 40lt PNC 927210 ☐
- 2 cestos 2 GN1/2 para cocedores multiproducto de 40lt PNC 927211 ☐
- 3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927212 ☐
- 6 cestos redondos para cocedor multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927213 ☐
- Cesto gn 1/1 para cocedor multiproducto de 40lt PNC 927216 ☐
- Rejilla soporte para cestos redondos para cocedores multiproducto de 40lt PNC 927219 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐
- Soporte para albergar 6 cestos redondos en cocedor multiproducto de 40lt (para el código 927219 de 6 cestos redondos) PNC 960644 ☐

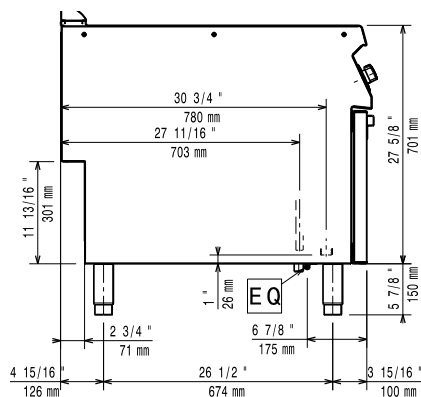
# Línea de Cocción Modular

## EVO900 Cocedor multiproducto a gas 2 cubas 40+40 lt.

### Alzado

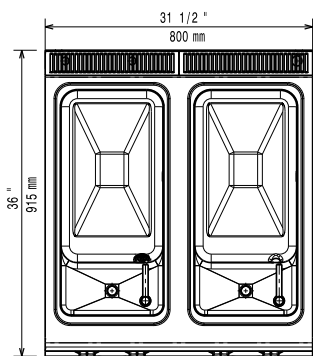


### Lateral



- D = Desagüe  
 EQ = Tornillo equipotencial  
 G = Conexión de gas  
 WI = Entrada de agua

### Planta



### Gas

Potencia gas:	33 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

### Agua

Dureza total: 5-50 ppm  
 Se recomienda el uso de agua tratada según pruebas realizadas en las condiciones específicas del agua.

Consulte la información acerca de la calidad del agua en el manual del usuario

Desagüe "D": 1"

Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente: 3/4"

### Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o insertar un aislamiento térmico.

Dimensiones útiles de la cuba (ancho): 300 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto): 260 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 520 mm

Capacidad de la cuba (MÁX) 40 lt MAX

Peso neto 115 kg

Peso del paquete 94 kg

Alto del paquete: 1080 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.95 m³

Grupo de certificación: N9ECPG