

Línea de Cocción Modular EVO900 Cocedor multiproducto automático a gas, 150 lt.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392113 (Z9PCGH1RF0)**

Cocedor multiproducto
automático a gas, 150 lt.,
calentamiento directo y con
cesto volcable 1x15kg

Descripción

Artículo No. _____

Conexión a gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia 23kW. 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.

Características técnicas

- Alta productividad y calidad gracias a la alta eficiencia térmica y al control de los tiempos automáticos de cocción.
- Cuba con rebosadero para eliminar la espuma.
- Gran grifo para el drenaje suministrado con cestos para situarlos en las operaciones de descarga.
- Cuba de 150 litros en acero inoxidable 316-L.
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Rellenado de agua automático.
- Encendido automático cuando el agua alcanza el nivel mínimo. Electroválvula con sonda para prevenir el sobrecalentamiento en caso de no haber agua.
- Temporizador digital que garantiza el ajuste preciso de los parámetros de cocción.
- Panel de control sencillo y funcional.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Elevación del cesto automático al final del ciclo de cocción.
- Cámara de combustión y estructura de soporte en acero inoxidable.
- Quemadores en acero inoxidable con llama piloto protegida, válvula de seguridad y dispositivo de fallo de llama.
- Encendido piezo eléctrico con termopar para una seguridad añadida.
- Estructura interna de gran durabilidad en acero inoxidable y paneles externos con acabado satinado.
- Protección IPX5 resistente al agua.

Aprobación: _____

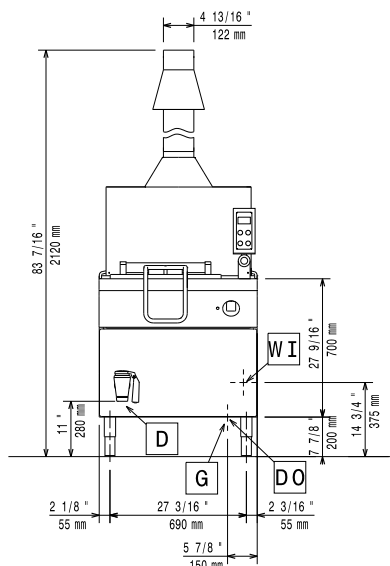
accesorios opcionales

• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales (no para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm	PNC 206335	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	<input type="checkbox"/>

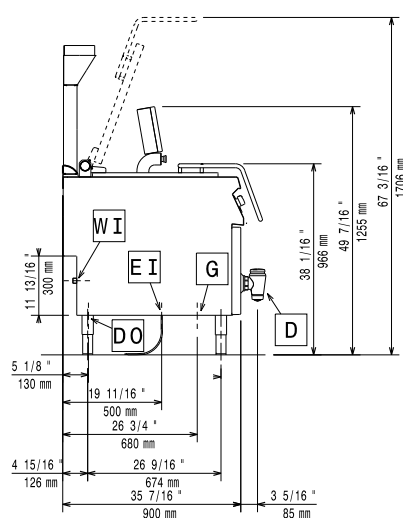
Línea de Cocción Modular

EVO900 Cocedor multiproducto automático a gas, 150 lt.

Alzado

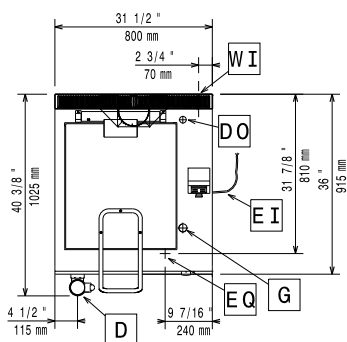


Lateral



- D** = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas
WI = Entrada de agua

Planta



Gas

Potencia gas:	23 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	3/4"

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":	2"
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.

Número de cubas	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	530 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	550 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	570 mm
Capacidad de la cuba (MÁX)	150 lt MAX
Peso neto	165 kg
Peso del paquete	173 kg
Alto del paquete:	1460 mm
Ancho del paquete:	1100 mm
Fondo del paquete:	900 mm
Volumen del paquete	1.45 m³
Grupo de certificación:	GGPC15

Línea de Cocción Modular
EVO900 Cocedor multiproducto automático a gas, 150 lt.

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso