

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

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392127 (Z9PCEH2MF0)

Cocedor multiproducto eléctrico 2 cubas 40+40 lt.

# Descripción

#### Artículo No.

Calentamiento por infrarrojos. 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 y sensor electromecánico que previene que funcione sin agua. 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

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- El sistema de calentamiento por infrarrojos está situado bajo la base de 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 mando fácil de usar.
- Regulación del rellenado continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- 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.

Aprobación:



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

				D 11 4000 (EVOZ00/000)	DNO 000075	
á	accesorios incluidos			Panel trasero 1000 mm (EV0700/900)	PNC 206375	
		PNC 206342		Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) Marco / soporte para elevación de 2 cestos	PNC 206376 PNC 206395	
ŧ	accesorios opcionales			206433 con el sistema de elevación automática.		
•	Kit de sellado de juntas	PNC 206086	□ .	Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	
•	Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	_	2 cestos cuadrados, izquierdo y derecho, para cocedores multiproducto	PNC 206433	ū
•	Kit de patas para marina	PNC 206136	•	3 cestos 1/3GN para cocedores multiproducto de 40lt	PNC 927210	
	Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	□ .	2 cestos 2 GN1/2 para cocedores multiproducto de 40lt	PNC 927211	
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	•	3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir	PNC 927212	
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<u> </u>	junto al código 927219) 6 cestos redondos para cocedor multiproducto	PNC 927213	
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152		de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) Cesto gn 1/1 para cocedor multiproducto de	PNC 927216	_
•	2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900	PNC 206157		40lt		
•	Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206165	•	Rejilla soporte para cestos redondos para	PNC 927219	
•	Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167		cocedores multiproducto de 40lt	DNO 000044	
	Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	•	Soporte para albergar 6 cestos redondos en cocedor multiproducto de 40lt (para el código 927219 de 6 cestos redondos)	PNC 960644	
	Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177		027210 00 0 00000 100011000)		
	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				
•	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 (EV0700/900)	PNC 206374				







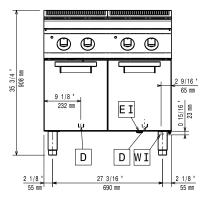




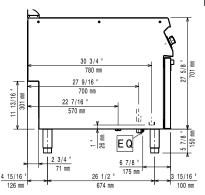


# Línea de Cocción Modular **EVO900 Cocedor multiproducto** eléctrico 2 cubas 40+40 lt.

### Alzado



Lateral



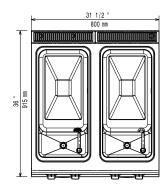
Desagüe

ΕI Conexión eléctrica (energía)

E0 Tornillo equipotencial

WI = Entrada de agua

#### **Planta**



### **Eléctrico**

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Predispuesto para:

Potencia eléctrica max.: 20 kW **Total watios** 20 kW

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

### 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.

260 mm

Dimensiones útiles de la cuba

300 mm (ancho):

Dimensiones útiles de la cuba

(alto): Dimensiones útiles de la cuba

(fondo):

520 mm Capacidad de la cuba (MÁX) 40 It MAX Peso neto 77 kg

ISO 9001; ISO 14001; ISO

Peso del paquete 45001; ISO 50001 kg

Alto del paquete: 1120 mm Ancho del paquete: 1020 mm Fondo del paquete: 860 mm Volumen del paquete 0.98 m<sup>3</sup> Grupo de certificación: EPC92S









