

# Línea de Cocción Modular Cocedor multiproducto eléctrico 1 cuba, 24,5 lt.

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



372098 (Z7PCED1KF0)

Cocedor multiproducto eléctrico 1 cuba, 24,5 lt. CESTOS NO INCLUIDOS

# **Descripción**

#### Artículo No.

Calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la cuba. Sistema de eliminación constante del almidón durante proceso de cocción. Cuba prensada en acero inoxidable AISI 316. Termostato de seguridad y sensor electromecánico que previene que funcione sin agua. Grifo de agua manual. Paneles exteriores en acero inoxidable. Plano de trabajo en acero inoxidable 1,5 mm de espesor. Pata regulables en altura en acero inoxidable. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección entre unidades.

### 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.
- · Cuba en acero inoxidable 316.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cuba de 24,5 litros.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de mando fácil de usar.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Regulación del rellenado continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Sitema automático de Elevación de Cestos (como accesorio): unidad de 200 mm de ancho con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, se puede situar a un lado o a ambos lados de la máquina para proporcionar una elevación automática
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

## Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Protección IPx4 contra el agua.

### **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 **Cocedor multiproducto** eléctrico 1 cuba, 24,5 lt.

accesorios incluidos			• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369
<ul> <li>1 de Puerta para base armario abierta</li> </ul>	PNC 206342		<ul> <li>Panel trasero 600 mm (EV0700/900)</li> </ul>	PNC 206373
accesorios opcionales			<ul> <li>Panel trasero 800 mm (EV0700/900)</li> </ul>	PNC 206374
Kit de sellado de juntas	PNC 206086		<ul> <li>Panel trasero 1000 mm (EV0700/900)</li> </ul>	PNC 206375
Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno	PNC 206135	٥	<ul> <li>Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)</li> </ul>	PNC 206376
(EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	1110 200100	_	<ul> <li>Soporte para la elevación de 2 cestos 921020 con el sistema de elevación automática</li> </ul>	PNC 206396
<ul> <li>Kit de patas para marina</li> </ul>	PNC 206136		<ul> <li>Mallas para chimenea, 400 mm</li> </ul>	PNC 206400
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm</li> </ul>	PNC 206147		<ul><li>Soporte base para patas / ruedas</li><li>2 cestos izquierdo y derecho (105x160x240)</li></ul>	PNC 206431 PNC 921020
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm</li> </ul>	PNC 206148		para cocedores multiproducto Evo 700  2 cestas izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores multiproducto Evo 700	PNC 921021
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm</li> </ul>	PNC 206150		• Falso fondo (230x350x60) para cocedores	PNC 921022
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm</li> </ul>	PNC 206151		multiproducto Evo 700  Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt	PNC 921607
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm</li> </ul>	PNC 206152		<ul> <li>2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt</li> </ul>	PNC 921610
<ul> <li>Pasamanos frontal 400 mm</li> </ul>	PNC 206166		<ul> <li>Cesto completo, 350x220mm, para cocedor</li> </ul>	PNC 921611
<ul> <li>Pasamanos frontal 800 mm</li> </ul>	PNC 206167		multiproducto de 24,5lt	
<ul> <li>Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206175		<ul> <li>2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt</li> </ul>	PNC 921619
<ul> <li>Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206176			
<ul> <li>Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206177			
<ul> <li>Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206178			
<ul> <li>Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206179			
<ul> <li>Apoyaplatos 400mm</li> </ul>	PNC 206185			
<ul> <li>Apoyaplatos 800 mm</li> </ul>	PNC 206186			
<ul> <li>Pasamanos frontal 1200 mm</li> </ul>	PNC 206191			
<ul> <li>Pasamanos frontal 1600 mm</li> </ul>	PNC 206192			
<ul> <li>Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)</li> </ul>	PNC 206210			
<ul> <li>Pasamanos laterales, derecha e izquierda</li> </ul>	PNC 206240			
<ul> <li>2 zócalos laterales</li> </ul>	PNC 206249			
<ul> <li>2 zócalos laterales para instalación de obra</li> </ul>	PNC 206265			
<ul> <li>Alzatina de humos 400mm</li> </ul>	PNC 206303			
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 206319			
<ul> <li>Puerta para base armario abierta</li> </ul>	PNC 206342			
<ul> <li>Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto</li> </ul>	PNC 206344			
<ul> <li>Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores</li> </ul>	PNC 206354			
<ul> <li>Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206366			
<ul> <li>Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</li> </ul>	PNC 206367			
Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368			



ruedàs





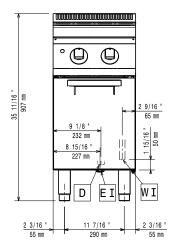




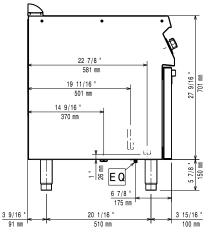


# Línea de Cocción Modular **Cocedor multiproducto** eléctrico 1 cuba, 24,5 lt.

### **Alzado**



### Lateral



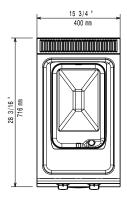
**D** = Desagüe

Conexión eléctrica (energía)

= Tornillo equipotencial

WI = Entrada de agua

# **Planta**



### **Eléctrico**

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

Potencia eléctrica max.: 6 kW **Total watios** 6 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 agua fría/caliente:

1/2"

EPC71S

#### Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el cálor.

Dimensiones útiles de la cuba

250 mm (ancho):

Dimensiones útiles de la cuba

300 mm (alto):

Grupo de certificación:

Dimensiones útiles de la cuba 400 mm Capacidad de la cuba (MÁX) 24.5 It MAX Peso neto 50 kg Peso del paquete 46 kg Alto del paquete: 1120 mm Ancho del paquete: 460 mm Fondo del paquete: 820 mm Volumen del paquete 0.42 m<sup>3</sup>

Línea de Cocción Modular Cocedor multiproducto eléctrico 1 cuba, 24,5 lt.









