

**Línea de Cocción Modular
EVO700 Cocedor multiproducto
eléctrico 2 cubas, 24,5+24,5 lt.**



372099 (Z7PCEH2KF0)

Cocedor multiproducto
eléctrico 2 cubas, 24,5+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.

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

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.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cubas 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 rellenable continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Sistema 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.
- 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:

Part of

 Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com



Línea de Cocción Modular EVO700 Cocedor multiproducto eléctrico 2 cubas, 24,5+24,5 lt.

accesorios incluidos

- 2 de Puerta para base armario abierta

PNC 206342

- 2 cestos izquierdo y derecho (105x160x240) para cocedores multiproducto Evo 700

PNC 921020



- 2 cestas izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores multiproducto Evo 700

PNC 921021



- Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto Evo 700

PNC 921022



accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas

PNC 206086

- Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt

PNC 921607



- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"

PNC 206135

- 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt

PNC 921610



- Kit de patas para marina

PNC 206136

- Cesto completo, 350x220mm, para cocedor multiproducto de 24,5lt

PNC 921611



- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm

PNC 206148

- 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt

PNC 921619



- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm

PNC 206150

- Pasamanos frontal 1200 mm

PNC 921612



- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm

PNC 206151

- Pasamanos frontal 1600 mm

PNC 921613



- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm

PNC 206152

- Pasamanos frontal 800 mm

PNC 921614



- Pasamanos frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

PNC 206176

- Pasamanos frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

PNC 921615



- Pasamanos frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

PNC 206177

- Pasamanos frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

PNC 921616



- Pasamanos frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

PNC 206178

- Pasamanos frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)

PNC 921617



- Apoyaplatos 800 mm

PNC 206186

- Pasamanos frontal 800 mm

PNC 921618



- Pasamanos frontal 1200 mm

PNC 206191

- Pasamanos frontal 1600 mm

PNC 921619



- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)

PNC 206210

- Pasamanos laterales, derecha e izquierda

PNC 921620



- 2 zócalos laterales

PNC 206249

- 2 zócalos laterales para instalación de obra

PNC 921621



- Alzatina de humos 800mm

PNC 206304

- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque

PNC 921622



- Puerta para base armario abierta

PNC 206342

- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto

PNC 921623



- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores

PNC 206354

- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas

PNC 921624



- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas

PNC 206367

- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas

PNC 921625



- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas

PNC 206368

- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas

PNC 921626



- Panel trasero 800 mm (EVO700/900)

PNC 206374

- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)

PNC 921627



- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)

PNC 206375

- Soporte para la elevación de 2 cestos 921020 con el sistema de elevación automática

PNC 921628



- Mallas para chimenea, 400 mm

PNC 206400

- WaterMark

PNC 921629

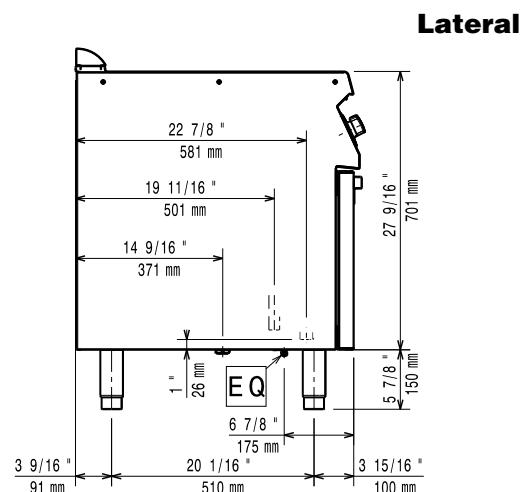
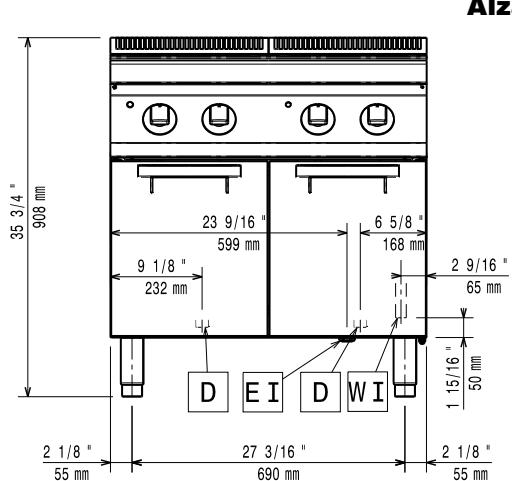


Línea de Cocción Modular
EVO700 Cocedor multiproducto eléctrico 2 cubas, 24,5+24,5 lt.

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

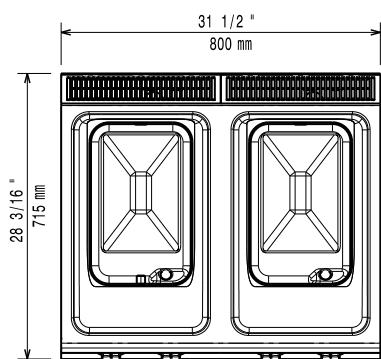
2025.12.19

Línea de Cocción Modular EVO700 Cocedor multiproducto eléctrico 2 cubas, 24,5+24,5 lt.



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

Planta



Eléctrico

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

Predisuesto para:

Potencia eléctrica max.: 12 kW

Total watos 12 kW

Aqua

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: 1/2"

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): 250 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto): 300 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 400 mm

Capacidad de la cuba (MÁX) 24.5 lt MAX

Peso neto 65 kg

Peso del paquete 76 kg

Alto del paquete: 1130 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.8 m³

Grupo de certificación: EPC72S

