

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



372090 (Z7PCGD1KF0)

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

### Descripción

#### Artículo No.

Conexión a gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia 10,5kW. Sistema de eliminación constante del almidón durante proceso de cocción. Cuba prensada en acero inoxidable AISI 316. 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 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...
- Quemadores de alta eficiencia de 10,5 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- No se necesita conexión eléctrica.
- 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 control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- 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.
- <b>Sistema automático de Elevación de Cestos</b> (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.
- **Control de energía:** característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.

Aprobación:

Part of

Electrolux  
Professional  
Group
**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

## accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario abierta

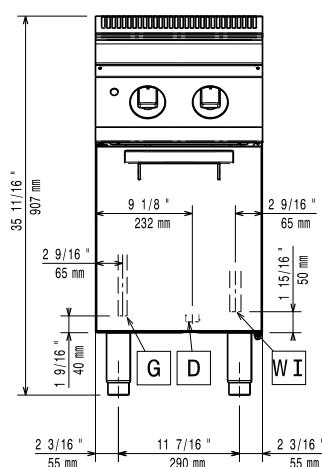
PNC 206342

## accesorios opcionales

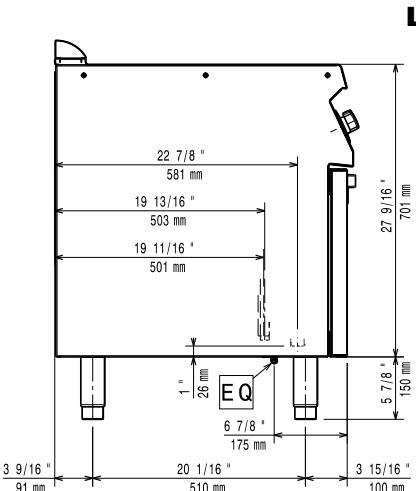
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 120mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 600 mm (EVO700/900)	PNC 206373	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para marina	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 800 mm (EVO700/900)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Soporte para la elevación de 2 cestos 921020 con el sistema de elevación automática	PNC 206396	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Soporte base para patas / ruedas	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>	• 2 cestos izquierdo y derecho (105x160x240) para cocedores multiproducto Evo 700	PNC 921020	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• 2 cestas izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores multiproducto Evo 700	PNC 921021	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto Evo 700	PNC 921022	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt	PNC 921607	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921610	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Cesto completo, 350x220mm, para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921611	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt	PNC 921619	<input type="checkbox"/>
• Apoyalisos 400mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Apoyalisos 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206240	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>			
• Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 206319	<input type="checkbox"/>			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>			
• Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto	PNC 206344	<input type="checkbox"/>			
• Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores	PNC 206354	<input type="checkbox"/>			
• Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206366	<input type="checkbox"/>			



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

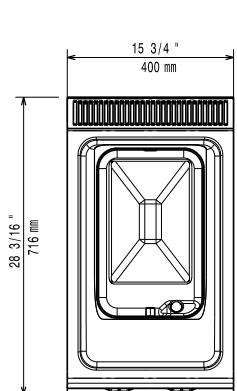


**Alzado**



**Lateral**

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



**Planta**

## Gas

Potencia gas:	11.5 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
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:	1/2"

## 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 calor.

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	50 kg
Peso del paquete	47 kg
Alto del paquete:	1130 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.43 m <sup>3</sup>
Grupo de certificación:	N7ECPG