

**Línea de Cocción Modular**  
**EVO700 Cocedor multiproducto**  
**programable eléctrico con 1 cuba**  
**de 24.5litros, rapid system - HP**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



372100 (Z7PCED1KFP)

Cocedor multiproducto  
programable eléctrico con 1  
cuba de 20 litros, rapid system  
- HP

## 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. 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.
- Sistema de precalentamiento eléctrico integrado en la unidad para una alta eficiencia y una rápida recuperación de la temperatura.
- Agua del boiler calentada eléctricamente 3,5 kW que garantiza una alta eficiencia térmica, rapidez de recuperación de temperatura y una tasa de producción superior.
- Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón.
- Panel de control fácil de usar con interruptor para regular el llenado rápido y rellenado con agua precalentada.
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- **Sistema automático de Elevación de Cestos:** con 2 soportes para cestos 1/2 GN cada uno en acero inoxidable, que proporciona una elevación automática cuando finaliza el ciclo. Posibilidad de memorizar hasta cinco tiempos de cocción por cesto además de poder seleccionar 4 ciclos de ebullición diferentes, desde suave (para pasta fresca casera) a potencia total (pasta en general).
- 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.

Aprobación: \_\_\_\_\_

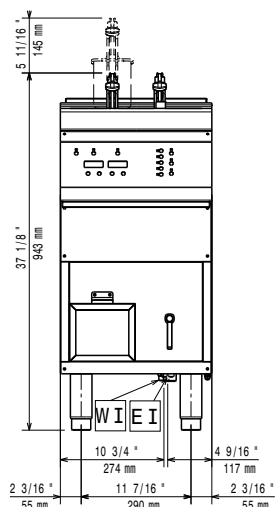
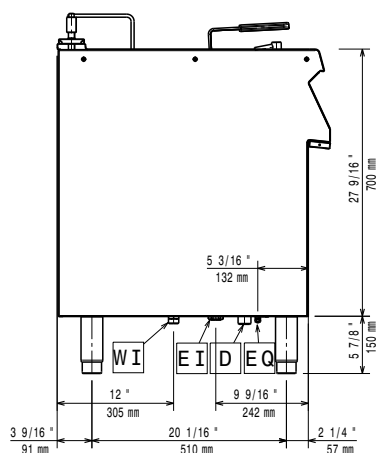
**accesorios incluidos**

- 1 de 2 cestos monoporción para cocedor multiproducto automático programable PNC 206312

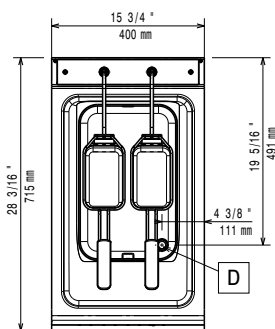
**accesorios opcionales**

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 206166 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- 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 206240 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- 2 cestos monoporción para cocedor multiproducto automático programable PNC 206312 ☐
- 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto automático programable PNC 206314 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 206319 ☐
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores PNC 206354 ☐
- Soporte para cestos los 206312 y 206314 en cocedor multiproducto programable PNC 206362 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206366 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- 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 206369 ☐
- Panel trasero 600 mm (EVO700/900) PNC 206373 ☐
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐
- Soporte base para patas / ruedas PNC 206431 ☐

- 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 ☐
- 2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921610 ☐
- 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt PNC 921619 ☐

**Alzado**

**Lateral**


- 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 |
| Predispuesto para:       |                          |
| Potencia eléctrica max.: | 9 kW                     |
| Total watos              | 9 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":                                                                                           | 1"       |
| 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.

|                                        |             |
|----------------------------------------|-------------|
| 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                              | 60.5 kg     |
| Peso del paquete                       | 68 kg       |
| Alto del paquete:                      | 1120 mm     |
| Ancho del paquete:                     | 460 mm      |
| Fondo del paquete:                     | 820 mm      |
| Volumen del paquete                    | 0.42 m³     |
| Grupo de certificación:                | EPC72H      |