

## Línea de Cocción Modular Cocedor multiproducto a gas 1 cuba 40 lt

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_  
 MODELO # \_\_\_\_\_  
 NOMBRE # \_\_\_\_\_  
 SIS # \_\_\_\_\_  
 AIA # \_\_\_\_\_



392111 (Z9PCGD1MF0)

Cocedor multiproducto a gas  
1 cuba 40 lt.

### Descripción

#### Artículo No.

Conexión a gas natural o GLP. 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 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 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...
- Quemadores de alta eficiencia de 16,5 kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada, localizados bajo la cuba.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Cuba de 40 litros.
- 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 control fácil de usar con llave de gas y encendido piezo eléctrico.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Regulación del relleno continuo de agua a través de un grifo manual.
- Gran desagüe con válvula bola manual para el vaciado de la cuba.
- Dispositivo termopar para una seguridad añadida.
- **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.

### 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.
- **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
- Conducto de humos, diámetro 120 mm
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"
- Kit de patas para marina
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm
- 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda
- Pasamanos frontal 400 mm
- Pasamanos frontal 800 mm
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora)
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque
- Apoyaplatos 400mm
- Apoyaplatos 800 mm
- Tapa y soporte para cocedores multiproducto de 40lt
- Pasamanos frontal 1200 mm
- Pasamanos frontal 1600 mm
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)
- Set de cestos ergonómicos para cocedor multiproducto de 40lt
- 1 cesto ergonómico para cocedores multiproducto de 40lt
- Falso fondo para cocedores multiproducto de 40lt. con cestos cuadrados
- Alzatina de humos 400mm
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm

- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm
- Puerta para base armario abierta
- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 40lt, 3 elevadores
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt.
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900)
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)
- Marco / soporte para elevación de 2 cestos 206433 con el sistema de elevación automática.
- Mallas para chimenea, 400 mm
- 2 cestos cuadrados, izquierdo y derecho, para cocedores multiproducto
- 3 cestos 1/3GN para cocedores multiproducto de 40lt
- 2 cestos 2 GN1/2 para cocedores multiproducto de 40lt
- 3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219)
- 6 cestos redondos para cocedor multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219)
- Cesto gn 1/1 para cocedor multiproducto de 40lt
- Rejilla soporte para cestos redondos para cocedores multiproducto de 40lt
- Regulador de presión para unidades a gas
- Soporte para albergar 6 cestos redondos en cocedor multiproducto de 40lt (para el código 927219 de 6 cestos redondos)

PNC 206335



PNC 206342



PNC 206344



PNC 206355



PNC 206372



PNC 206374



PNC 206375



PNC 206376



PNC 206395



PNC 206400



PNC 206433



PNC 927210



PNC 927211



PNC 927212



PNC 927213



PNC 927216



PNC 927219



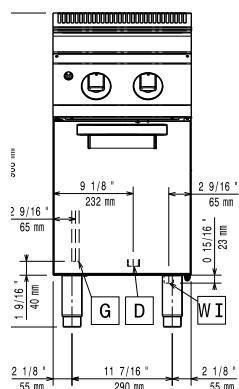
PNC 927225



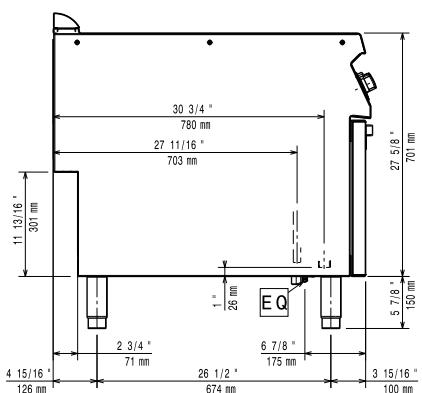
PNC 960644



**Alzado**

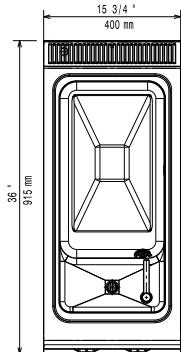


**Lateral**



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

**Planta**



**Gas**

Gas - Gas natural - Presión:

392111 (Z9PCGD1MF0)

7" w.c. (17.4 mbar)

Gas - Presión de gas LPG

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

16.5 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP;Gas natural

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.[/i][/b]

b] 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 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): 300 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto): 260 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 520 mm

Capacidad de la cuba (MÁX) 40 lt MAX

Peso neto 62 kg

Peso del paquete 57 kg

Alto del paquete: 1080 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.51 m<sup>3</sup>

Grupo de certificación: N9ECPG

