

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 rellenado 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: _____

accesorios incluidos

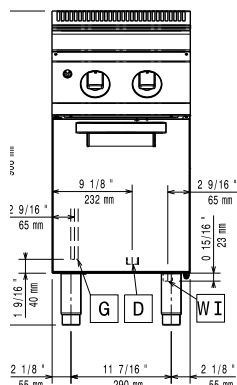
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342

accesorios opcionales

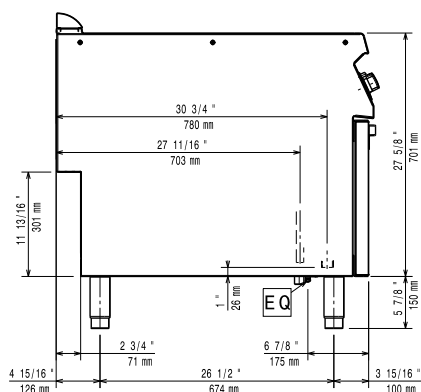
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 PNC 206157 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- 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 ☐
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Tapa y soporte para cocedores multiproducto de 40lt PNC 206190 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Set de cestos ergonómicos para cocedor multiproducto de 40lt PNC 206233 ☐
- 1 cesto ergonómico para cocedores multiproducto de 40lt PNC 206237 ☐
- Falso fondo para cocedores multiproducto de 40lt. con cestos cuadrados PNC 206238 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐

- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206342 ☐
- Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto PNC 206344 ☐
- Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 40lt, 3 elevadores PNC 206355 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372 ☐
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐
- Marco / soporte para elevación de 2 cestos 206433 con el sistema de elevación automática. PNC 206395 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- 2 cestos cuadrados, izquierdo y derecho, para cocedores multiproducto PNC 206433 ☐
- 3 cestos 1/3GN para cocedores multiproducto de 40lt PNC 927210 ☐
- 2 cestos 2 GN1/2 para cocedores multiproducto de 40lt PNC 927211 ☐
- 3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927212 ☐
- 6 cestos redondos para cocedor multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) PNC 927213 ☐
- Cesto gn 1/1 para cocedor multiproducto de 40lt PNC 927216 ☐
- Rejilla soporte para cestos redondos para cocedores multiproducto de 40lt PNC 927219 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐
- Soporte para albergar 6 cestos redondos en cocedor multiproducto de 40lt (para el código 927219 de 6 cestos redondos) PNC 960644 ☐

Alzado

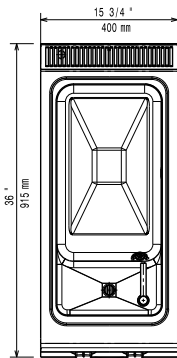


Lateral



- 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 m³

Grupo de certificación:

N9ECPG