



Gamma cottura modulare

700XP Cuocipasta elettrico 24,5 litri - 1 vasca

**371098 (E7PCED1KF0)**Cuocipasta elettrico 24,5  
litri, 1 vasca

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Elementi riscaldanti a infrarosso collocati sotto la vasca. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 per la protezione contro la corrosione. Rubinetto manuale dell'acqua. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

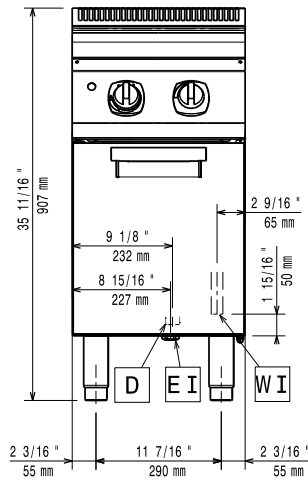
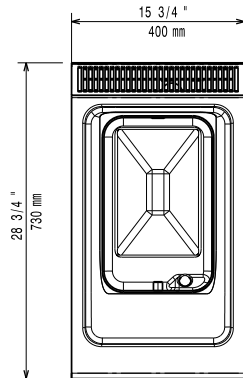
Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

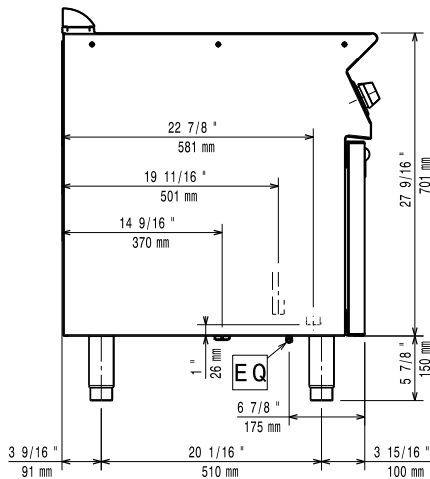
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionati sotto la base della vasca.
- Vasca in acciaio inox 316.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Capacità vasca 24.5 litri.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Rifornimento acqua in continuo tramite rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Dispositivo di "Risparmio energetico" disponibile come accessorio (da installare separatamente): questo dispositivo riscalda l'acqua di rabbocco fino a 60°C utilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico per garantire un'ebollizione sempre costante.
- Sistema di "Controllo Energia": regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia
- Sistema di sollevamento automatico (accessorio a richiesta): unità con profondità di 200mm dotata di due supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/2. Il sistema è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire il sollevamento automatico di 4 cestelli monoporzione. E' possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX4.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.

## Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

**Fronte**

**Alto**


D = Scarico acqua  
EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**371098 (E7PCED1KF0)** 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:**
**6 kW**
**Acqua**
**Scarico "D":** 1"

**Dimensioni tubatura di  
entrata acqua fredda:** 1/2"

**Durezza totale:** 5-50 ppm

**Electrolux** suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.]]

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

**Informazioni chiave**
**Dimensioni utili vasca  
(larghezza):** 250 mm

**Dimensioni utili vasca  
(altezza):** 300 mm

**Dimensioni utili vasca  
(profondità):** 400 mm

**Capacità vasca (MAX):** 24.5 lt MAX

**Peso netto:** 50 kg

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

**Accessori inclusi**

- 1 x Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350

**Accessori opzionali**

- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 200mm PNC 206146
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400mm PNC 206147
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152
- Zoccolatura frontale per elementi da 200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206174
- Zoccolatura frontale per elementi da 400mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206175
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- 2 zoccolature laterali PNC 206249
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- Dispositivo di Risparmio Energetico per cuocipasta PNC 206344
- Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350
- Sistema di sollevamento automatico dei cestelli per cuocipasta da 24,5 lt, con 2 bracci di supporto cestelli PNC 206352

- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 800 mm PNC 206367
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 2000 mm PNC 206370
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm PNC 206373
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- 6 cestelli 105X105mm per cuocipasta (da ordinare assieme al codice 921606) PNC 206397
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=700) PNC 216000
- Corrimano frontale da 400mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- Griglia di supporto inferiore per 4 cestelli per cuocipasta da 24,5 lt PNC 921606
- Coperchio per cuocipasta da 24,5 lt PNC 921607
- 2 ½ cestelli 170X220mm per cuocipasta da 24,5 lt PNC 921610
- Cestello intero per cuocipasta da 24,5 lt PNC 921611
- 4 cestelli 105X160mm per cuocipasta da 24,5 lt (da ordinare assieme al codice 921606) PNC 921618
- 2 ½ cestelli 105X350mm per cuocipasta da 24,5 lt PNC 921619