

**371100 (E7PCED1KFP)**Cuocipasta elettrico  
programmabile automatico  
20 litri, 1 vasca, 2 cestelli con  
Rapid System

## 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.

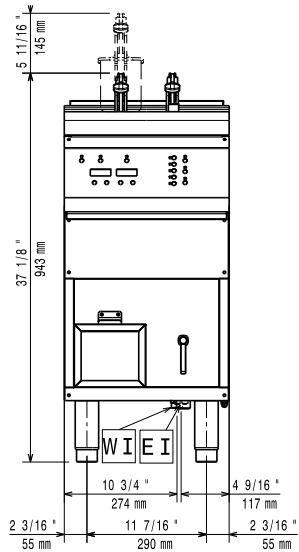
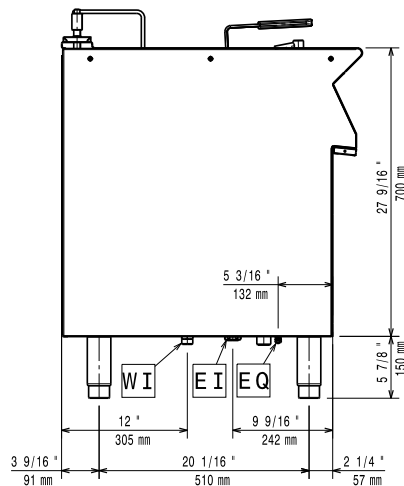
Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

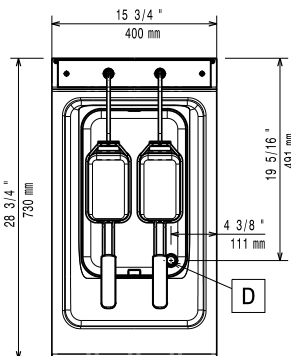
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionati sotto la base della vasca.
- Vasca in acciaio inox 316.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- La capacità della vasca è pari a 20 litri.
- Sistema di pre-riscaldamento incorporato a garanzia di una maggiore efficienza e velocità di raggiungimento della temperatura.
- Boiler elettrico (3.5 kW) a garanzia di una maggiore efficienza termica, veloce fase di riscaldamento e maggiore produttività.
- Sistema di rimozione amidi e residui per una migliore qualità dell'acqua.
- Pannello di controllo di facile utilizzo dotato di manopola per il controllo delle funzioni riempimento rapido e riempimento con acqua riscaldata.
- Sistema di 'Controllo Energia': regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento della macchina in assenza di acqua.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Sistema di sollevamento automatico: due supporti per cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere un cestello GN 1/2 per il sollevamento automatico dei cestelli alla fine del ciclo di cottura. Possibilità di programmare 5 diversi tempi di cottura per ogni cestello in aggiunta alla selezione di 4 diversi cicli di cottura, dalla cottura delicata (ideale per la pasta fresca) alla cottura a maggiore potenza (ideale per la pasta di grano duro).
- 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**

**Lato**


- D = Scarico acqua
- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- WI = Ingresso acqua

**Alto**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**371100 (E7PCED1KFP) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz**
**Watt totali:**
**9 kW**
**Acqua**
**Scarico "D": 1"**
**Dimensioni tubatura di  
entrata acqua fredda: 3/4"**
**Durezza totale: 5-50 ppm**
**Electrolux** raccomanda l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove in particolari condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per maggiori informazioni 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): 0 lt MAX**
**Peso netto: 59.5 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 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico PNC 206312

**Accessori opzionali**

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- 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
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico PNC 206312
- 2 ½ cestelli 105X350mm per cuocipasta programmabile automatico PNC 206314
- Falso fondo per vasca per cuocipasta 24,5 litri PNC 206362
- Kit per installazione su ruote/piedini da 400 mm PNC 206366
- Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote/piedini 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
- Kit per installazione su ruote/piedini da 600 mm PNC 206431
- 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