

Gamma cottura modulare EVO700 HP Cuocipasta elettrico automatico 20 litri - 1 vasca

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

EVO700 HP Cuocipasta elettrico automatico 20 litri - 1 vasca

372100 (Z7PCED1KFP)

Cuocipasta 20 lt, con sollevamento automatico dei cestelli, con boiler, 1 vasca, 2 cestelli, programmabile

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.

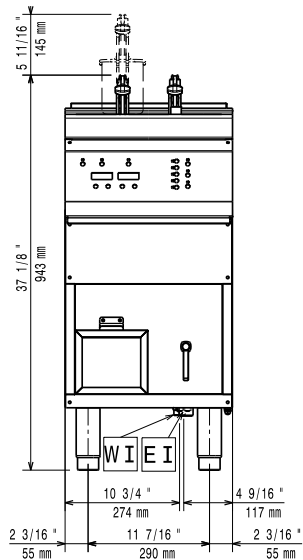
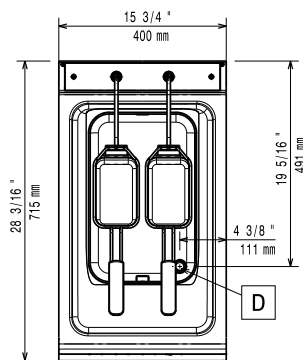
Caratteristiche e benefici

- 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.

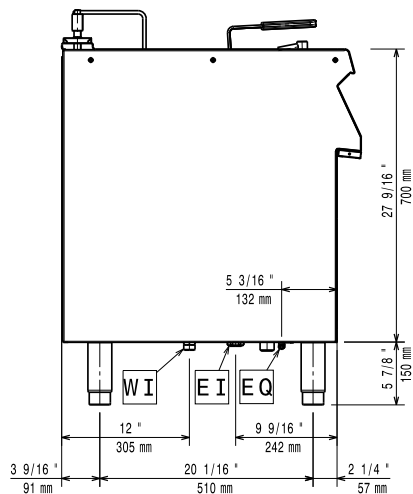
Costruzione

- 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.

Approvazione: _____

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:

372100 (Z7PCED1KFP) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata 9 kW

Watt totali: 9 kW

Acqua

Scarico "D": 1"

Dimensioni tubatura di entrata acqua fredda: 3/4"

Durezza totale dell'acqua: 5-50 ppm

Informazioni chiave

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.

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: 55 kg

Peso imballo: 70 kg

Altezza imballo: 1140 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 820 mm

Volume imballo: 0.43 m³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Accessori inclusi

- 1 x 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico PNC 206312

Accessori opzionali

- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Corrimano frontale da 400mm PNC 206166
- Corrimano frontale da 800mm PNC 206167
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 206185
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 206191
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 206192
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206240
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- 2 cestelli monoporzione per cuocipasta programmabile automatico PNC 206312
- 2 ½ cestelli 105X350mm per cuocipasta programmabile automatico PNC 206314
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=700) PNC 206319
- Kit installazione su ruote/a ponte - 400 mm PNC 206366
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm PNC 206367
- 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 105X160 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