

## Cuisson modulaire CUISEUR A PATES ELECTRIQUE 40 L 1 CUVE 900 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Cuisson modulaire

CUISEUR A PATES ELECTRIQUE 40 L 1 CUVE 900 XP

391126  
(E9PCEDIMFO)

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 40L,1 CUVE

### Description courte

#### Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Cuve en acier inoxydable AISI 316. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Éléments chauffants blindés situés sous la base de la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Élimination automatique de l'excès d'amidon. Un pressostat de sécurité empêche l'appareil de fonctionner sans eau. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. 1 porte gauche pour base fournie.

### Caractéristiques principales

- L'appareil permet non seulement de faire cuire des pâtes, mais aussi des nouilles de toutes sortes, du riz, des quenelles, des légumes et des soupes en grandes ou petites quantités.
- Système de chauffage infrarouge situé sous la base de la cuve.
- Cuve à eau en inox 316-L.
- La cuve à eau est soudée sans joints sur le dessus de l'appareil.
- Un filtre est fourni sur les bacs utilisés pour la vidange.
- Cuve à eau de 40 litres.
- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson : qualité de l'eau améliorée sur la durée.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- Remplissage continu en eau réglé par robinet à eau manuel.
- Grande capacité de vidange par robinet à tournant sphérique pour assurer une vidange rapide de la cuve.
- ESD disponible comme accessoire (installé séparément) : le dispositif d'économie d'énergie utilise la chaleur produite par l'eau vidangée via le trop-plein pour préchauffer l'eau du robinet jusqu'à 60 °C, pour une ébullition constante de l'eau.
- EnergyControl : fonction unique pour un contrôle précis de la puissance, pour contrôler le niveau d'ébullition et optimiser la consommation d'énergie.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Système de relevage automatique (accessoire optionnel) : Élément de 200 mm de large avec trois supports de panier en inox, accueillant chacun un panier GN 1/3, et pouvant être placé sur n'importe lequel des deux côtés de la machine pour permettre le levage automatique de six petits paniers portions (commandé séparément). Possibilité de mémoriser 9 temps de cuisson par commande numérique.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Plan de travail monobloc embouti de 2 mm d'épaisseur en inox.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox (garde-pieds ronds inox en option).

### Construction

- Panneaux extérieurs en inox avec fini Scotch-Brite
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

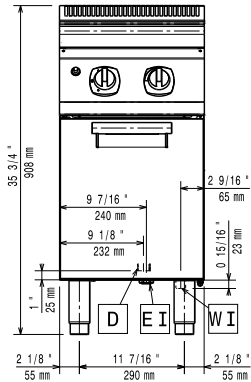
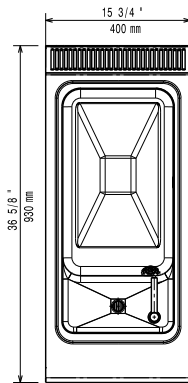
APPROBATION: \_\_\_\_\_

**Accessoires inclus**

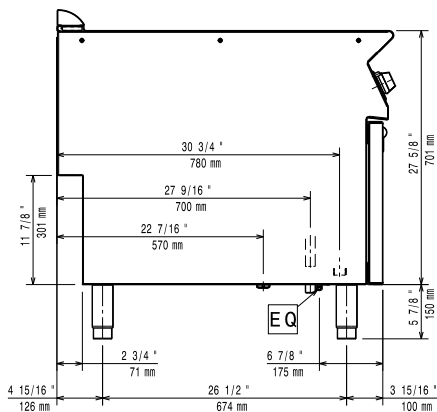
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

**Accessoires en option**

- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec la base support pour pieds ou roues PNC 206135
- Kit flasque de pieds PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm PNC 206157
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180
- Couple de panneaux PNC 206181
- Couvercle et support couvercle pour cuiseurs à pâtes PNC 206190
- 2 panneaux conduit de service (dos à dos) PNC 206202
- Kit 4 pieds PNC 206210
- Kit 3 paniers pour cuiseurs à pâtes PNC 206233
- 1 panier ergonomique pour cuiseur à pâtes 40LT PNC 206237
- Faux fond pour cuiseur à pâtes 40 L. PNC 206238
- Douchette de lavage PNC 206289
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303
- Système économie d'énergie pour cuiseur à pâtes PNC 206344
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- Système automatique programmable de relevage des paniers pour cuiseurs à pâtes 40L, 3 bras de relevage PNC 206353
- Support pour pieds ou roulettes 400 mm PNC 206366
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- Main courante latérale droite/gauche PNC 216044
- Main courante frontale 400 mm PNC 216046
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- 2 panneaux de revêtement latérale h=700 l=900 PNC 216134
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 3 paniers GN 1/3 pour cuiseurs à pâtes PNC 927210
- 2 paniers GN 1/2 pour cuiseurs à pâtes PNC 927211
- Kit 3 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L PNC 927212
- Kit 6 paniers RONDS pour cuiseurs à pâtes 40 L PNC 927213
- Grille de fond perforée, support paniers RONDS pour cuiseur à pâtes 40 L PNC 927216
- Cadre pour paniers ronds PNC 927219
- Support pour 6 paniers ronds PNC 960644

**Avant**

**Dessus**


D = Vidange  
EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentiel

**Côté**


## Électrique

**Voltage :**  
391126 (E9PCED1MF0) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Puissance de raccordement** 10 kW

**Total Watts :** 10 kW

## Eau

**Vidange "D" :** 1"

**Section arrivée eau froide :** 3/4"

**Total hardness:** 5-50 ppm

**Electrolux** recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

## Informations générales

**Largeur cuve utile :** 300 mm

**Hauteur cuve utile :** 260 mm

**Profondeur cuve utile :** 520 mm

**Capacité de cuve (MAX):** 40 lt MAX

**Poids net :** 62 kg

**Poids brut :** 60 kg

**Hauteur brute :** 1120 mm

**Largeur brute :** 460 mm

**Profondeur brute :** 1020 mm

**Volume brut :** 0.53 m<sup>3</sup>

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.