

Cuiseurs à pâtes gaz

La gamme modulaire 900XP Electrolux comprend plus de 100 appareils conçus pour garantir un niveau très élevé en performances, rentabilité, fiabilité, économie d'énergie, standard de sécurité et ergonomie. Ces qualités se retrouvent sur toute la modularité de la gamme qui permet de nombreuses configurations différentes, que ce soit sur table, monobloc sur plinthes, dos à dos (avec la gamme 900) ou en système pont. Les modèles présentés sur cette page sont des cuiseurs à pâtes gaz monoblocs: 2 x 1/2 modules de 400 mm (cuve de 40 litres) et 2 modules de 800 mm (2 cuves de 40 litres). Ils sont prédisposés au gaz naturel ou au GPL.



391111

FACILE A INSTALLER

- Montés sur des pieds en acier inox hauteur 200 mm réglables en hauteur: +/- 50 mm.
- Les connexions de service peuvent être faites par l'arrière, sur le côté ou par le dessous.
- Les modèles sans surchauffeur ne nécessitent pas d'alimentation électrique.

FACILE A NETTOYER

- Construits en **acier inox** pour assurer une hygiène parfaite.
- La **cuve** est en **acier inox AISI 316** pour résister à la corrosion et a les angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Système de vidange intégré.
- Panneau de commandes en acier inox avec protection contre les éclaboussures.

FACILE A UTILISER

- Les cuiseurs à pâtes ont une profondeur de **930 mm** pour offrir une grande surface de travail.
- **Dessus** en acier inox d'une épaisseur de **20/10ème**.
- Contrôle automatique du niveau et de la température de l'eau à l'intérieur de la cuve.
- Elimination de l'excès d'amidon pour conserver continuellement une eau propre.
- Thermocouple sur chaque brûleur.
- Allumage piezo.
- Les boutons de commande sont en retrait et ne peuvent donc pas être manipulés accidentellement.

NOUVEAUX ACCESSOIRES

- Kit économie d'énergie. (optionnel pour tous les modèles) Le remplissage de la cuve se fait avec de l'eau chaude pour que l'ébullition soit constante.
- Système de relevage automatique des paniers (3 paniers sur la gamme 900) Accessoires se fixant aussi bien à gauche que à droite (200 mm de large) permet le relevage automatique des paniers avec possibilité d'enregistrer 9 programmes de cuisson.

900 XP
Cuiseurs à pâtes gaz

FACILE A ENTRETENIR

- Accès frontal aux parties composantes principales.
- Protection IPX5.
- Conformes aux exigences H pour la sécurité.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Appareils recyclables à 98%.
- Emballage sans CFC.

CARACTERISTIQUES	391111	391112
Alimentation	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm		
largeur	400	800
profondeur	930	930
hauteur	850	850
ajustement hauteur	50	50
Nombre de cuves	1	2
Dimensions utiles - mm		
largeur	300	300
profondeur	520	520
hauteur	260	260
Valve de sécurité thermostatique	●	●
Limiteur de température	●	●
Capacité cuve - min/max - l	32, 40	32, 40
Puissance - kW		
gaz	16,5	33
Poids net - kg.	62	115
ACCESSOIRES EN DOTATION		
1 PORTE DROITE/GAUCHE	1	2
ACCESSOIRES		
NOT TRANSLATED	206310	
1 PANIER CARRÉ POUR CUIS. A PATES 40 L	206236	206236
1 PANIER POUR CUISEUR À PÂTES 40LT	206237	206237
1 PORTE DROITE/GAUCHE	206350	206350
2 PANIERS GN1/2 POUR CUISEURS A PATES	927211	927211
2 PANNEAUX CONDUIT DE SERVICE(DOS À DOS)	206202	206202
2PANNEAUX REVÊTEMENT LATÉRAL H=700 L=900	216134	216134
3 PANIERS GN1/3 POUR CUISEURS A PATES	927210	927210
4 PIEDS	206210	206210
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM		206133
BAGUE RACCORD. POUR LE CONDUIT À FUMÉE	206127	
CHEMINÉE		206246
CHEMINÉE DIAMETRE 120 MM	206126	
CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM		206132
COUPLE DE PANNEAUX	206181	206181
COUVERC. - SUPPORT COUVERC. CUIS À PÂTES	206190	206190
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289
FAU FOND POUR CUIS. A PATES 40 L	206238	206238
GRILLE SUPPORT POUR PANIERS RONDS	927219	927219
KIT 3 PANIERS POUR CUISEURS A PATES	206233	206233
KIT 3 PANIERS RONDS POUR C.A.P.	927212	927212
KIT 6 PANIERS RONDS POUR C.A.P.	927213	927213
KIT DE JONCTION	206086	206086
KIT FLASQUE DE PIEDS	206136	206136
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047
MAIN COURANTE LATÉRALE DROITE/GAUCHE	216044	216044
MITRE POUR ELEMENT 400 MM	206303	
MITRE POUR ELEMENT 800 MM		206304
PANIER GN1/1 POUR CUISEURS A PATES	927216	927216
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1000 MM	206177	206177
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1200 MM	206178	206178
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1600 MM	206179	206179
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 400 MM	206175	
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 800 MM	206176	206176
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1000 MM	206150	206150
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1200 MM	206151	206151
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1600 MM	206152	206152
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 400 MM	206147	
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 800 MM	206148	206148
PLINTE LATÉRALE	206180	206180
PLINTE LATÉRALE	206157	206157
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225
SUPPORT POUR 6 PANIERS RONDS	960644	960644
SYSTÈME DE RELEVAGE PR CUISEURS À PÂTES	206353	206353
SYSTÈME ÉCO ÉNERGIE PR CUISEUR À PÂTES	206344	206344

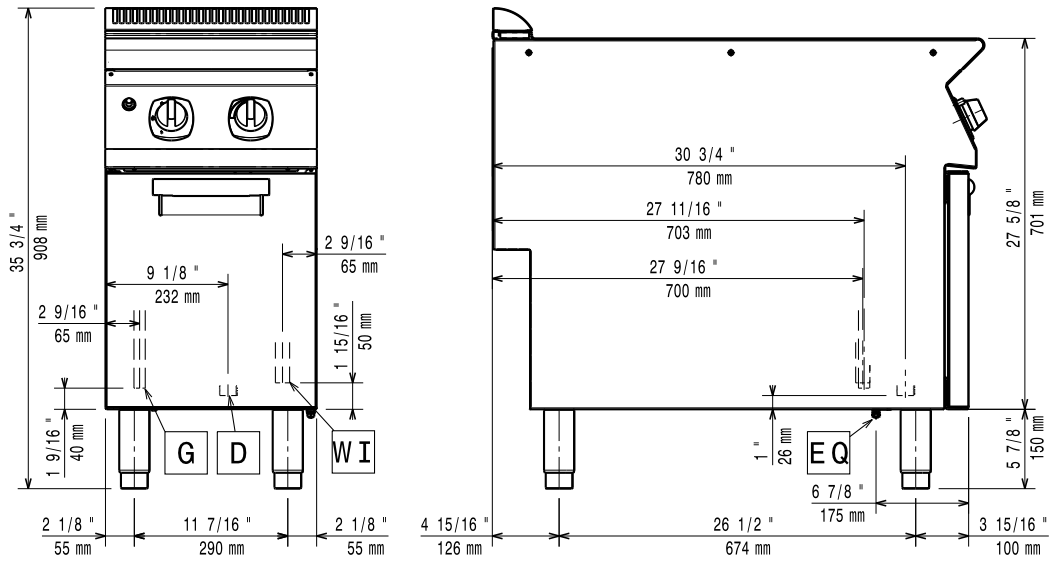
CIOB020

2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

900 XP
Cuisseurs à pâtes gaz

391111



597856300

LEGENDE	391111
CWI - Arrivée d'eau froide	3/4"
D - Evacuation d'eau	1"
G - Connexion gaz	1/2"

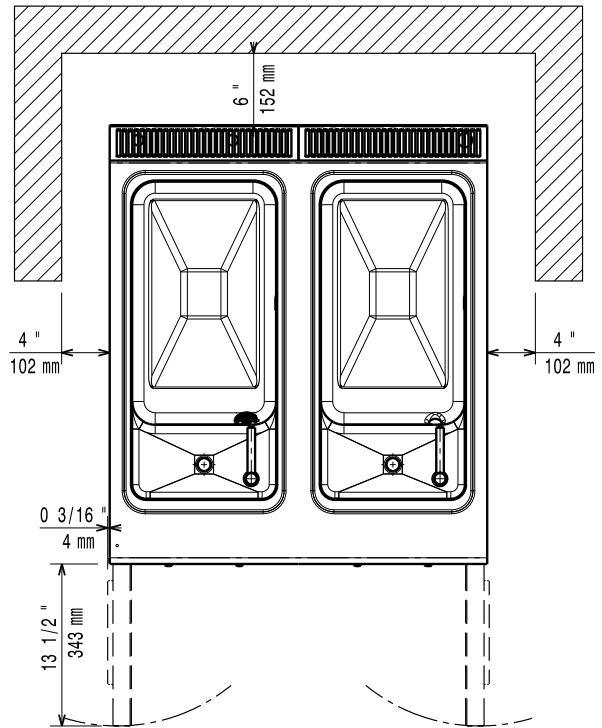
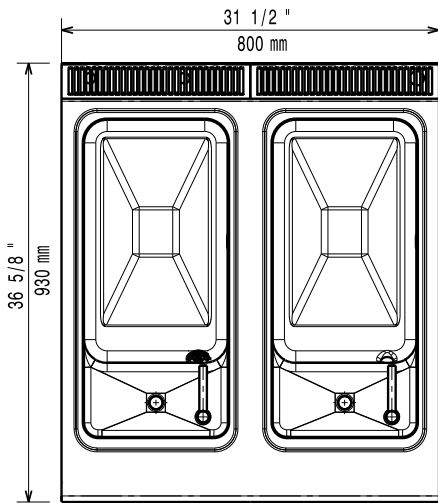
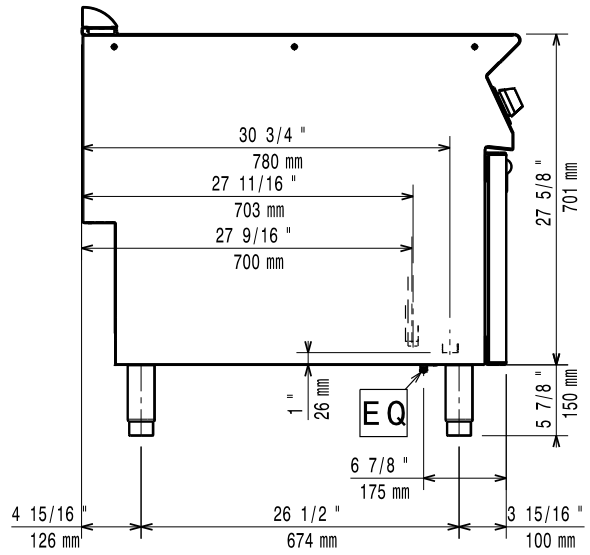
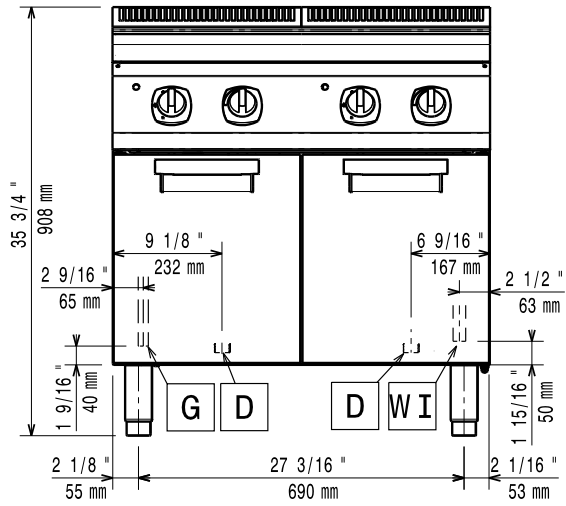
CIOB020

2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

900 XP
Cuiseurs à pâtes gaz

391112



LEGENDE

CWI - Arrivée d'eau froide
D - Evacuation d'eau
G - Connexion gaz

391112

3/4"

1"

1/2"

CIOB020

2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.