

700XP

Cuiseurs à pâtes Monobloc gaz

La gamme modulaire 700XP 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. Grâce à sa technologie avancée et à sa performance premium, la gamme 700XP est la solution parfaite pour les cuisines de petite taille où l'espace est limité. Les modèles détaillés dans cette fiche sont les Cuiseurs à pâtes Monobloc gaz.



FACILE A INSTALLER

- Les parties techniques sont accessibles par l'avant ou par le soubassement de l'appareil.
- Accès à tous les composants par l'avant de l'appareil.
- Ne nécessite aucun branchement électrique.
- Le Système ESD d'économie d'énergie est disponible en option pour être installé séparément : ce système utilise la chaleur de l'eau drainée par le trop-plein pour préchauffer l'eau arrivant par le robinet jusqu'à 60° C, assurant ainsi une constante ébullition de l'eau.

FACILE A NETTOYER

- Cuve en acier inoxydable AISI 316 garantissant une grande résistance contre l'eau et l'action corrosive du sel.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème

d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.

- Panneau interne de la porte en acier inoxydable AISI 304.
- Panneaux extérieurs en acier inox AISI 304, finition "scotch brite".
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges à poussière.
- Pieds en acier inox AISI 304 ajustables en hauteur de +/- 50 mm.

FACILE A UTILISER

- Le Cuiseur à pâtes monobloc gaz est l'outil idéal pour cuire des pâtes, des nouilles de tous types, du riz, des raviolis, des légumes et des soupes en larges ou en faibles portions.
- Fonctionnalité **Energy Control** : Un contrôle de puissance à 5 niveaux qui régule le niveau d'ébullition et qui

optimise la consommation d'énergie.

- Utilisation facile du panneau de commandes avec robinet gaz. Allumage piézo électrique. Raccordement eau-courante.
- Dispositifs de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle en cas de débordement d'eau.
- Drain large et vidange rapide contrôlés par un robinet à tournant sphérique.
- Boutons de réglage de puissance indépendants pour chaque cuve. Brûleurs très puissants (un pour chaque cuve) avec combustion optimisée, placés sous la cuve.
- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville. Gicleurs de substitution fournis en standard.
- Zone d'écumage pour collecter et éliminer, à travers un trop-plein avec filtre, les excès de féculés et de mousse. Remplissage continue de la



Electrolux

700XP
Cuiseurs à pâtes Monobloc gaz

- Accessoire optionel : relevage automatique des paniers. Programmabilité électronique et électrique idéale pour une cuisine voulant standardiser ses cuissons : Possibilité de programmée 9 temps de cuissons différents grâce au panel de controle digital. Passe en mode

automatique en pressant un bouton.

- 2 supports de paniers en Acier inoxydable, capables de soulever chacun 1 panier GN 1/3. Ils peuvent fonctionner indépendamment l'un de l'autre (en option).

FACILE A ENTRETENIR

- Design spécial des boutons de controle empêchant l'infiltration de l'eau.
- Protection à l'eau IPX4.

PROTECTION DE

	371090	371091
CARACTERISTIQUES		
Alimentation	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm		
largeur	400	800
profondeur	730	730
hauteur	850	850
ajustement hauteur	50	50
Nombre de cuves	1	2
Dimensions utiles - mm		
largeur	250	250
profondeur	400	400
hauteur	300	300
Valve de sécurité thermostatique	●	●
Limiteur de température	●	●
Capacité cuve - min/max - l	18, 24.5	18, 24.5
Puissance - kW		
gaz	11.5	23
Poids net - kg.	50	50
ACCESSOIRES EN DOTATION		
NOT TRANSLATED	1	2
ACCESSOIRES		
NOT TRANSLATED	206310	
NOT TRANSLATED	206344	206344
NOT TRANSLATED	206350	206350
NOT TRANSLATED	206352	206352
4 PIEDS	206210	206210
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAM. 150 MM		206133
BAGUE DE RACCORD CHEMINÉE DIAM.120/130MM	206127	
CACHE-MITRE 400 MM OUVERT	206284	
CHEMINÉE		206246
CHEMINÉE DIAMETRE 120 MM	206126	
CHEMINÉE DIAMETRE 150 MM		206132
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H 250 MM	216277	216277
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H700XP700 MM	216000	216000
COUPLE DE PLINTHES LATÉRALES	206249	206249
COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES	921607	921607
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289
EXTENSION POUR COLONNE D'EAU	206291	206291
GRILLE SUPPORT POUR 4 PANIERS	921606	921606
KIT 1 PANIER L350XP220 MM POUR C.A.P.	921611	921611
KIT 2 PANIERS L105XP350 MM POUR C.A.P.	921619	921619
KIT 2 PANIERS L170XP220 MM POUR C.A.P.	921610	921610
KIT 2 PLINTHES LATÉRALES POUR MONOBLOC	206265	206265
KIT 4 PANIERS L105XP160 MM POUR C.A.P.	921618	921618
KIT FLASQUE DE PIEDS	206136	206136
MAIN COURANTE CÔTE GAUCHE ET DROIT	206240	206240
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	216046
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047
MITRE POUR ELEMENT 400 MM	206303	
MITRE POUR ELEMENT 800 MM		206304
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 1000 MM	206177	206177
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 1200 MM	206178	206178
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 1600 MM	206179	206179
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 200 MM	206174	206174
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 400 MM	206175	206175
PLINTHE FRONTALE POUR ELT DE 800 MM	206176	206176
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1000 MM	206150	206150
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1200 MM	206151	206151
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1600 MM	206152	206152
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 200 MM	206146	206146
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 400 MM	206147	206147
PLINTHE FRONTALE POUR INSTAL. DE 800 MM	206148	206148
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225

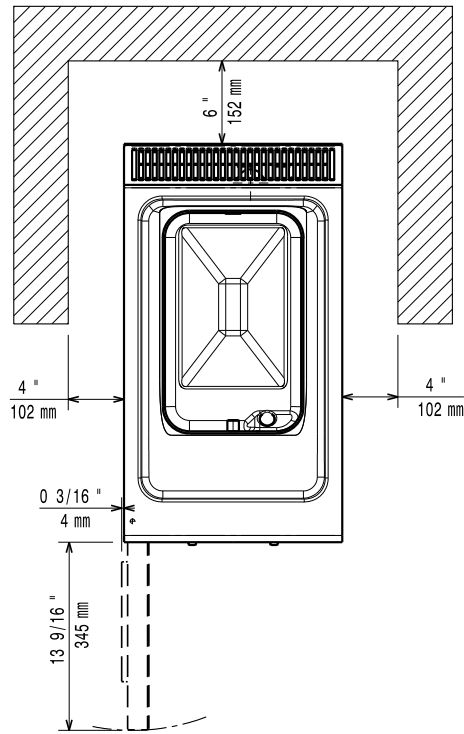
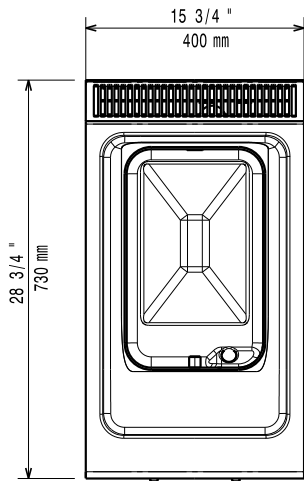
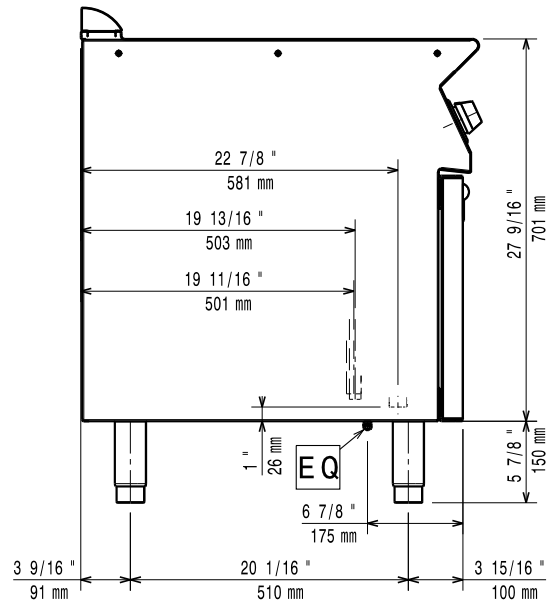
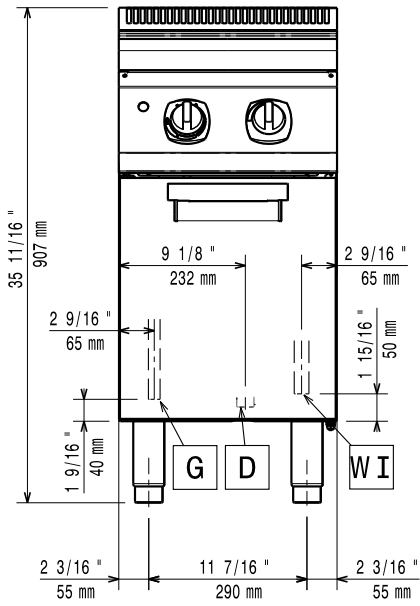
CHGA010_Copy

2011-05-04

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

700XP
Cuiseurs à pâtes Monobloc gaz

371090



LEGENDE

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

371090

1/2"

1"

1/2"

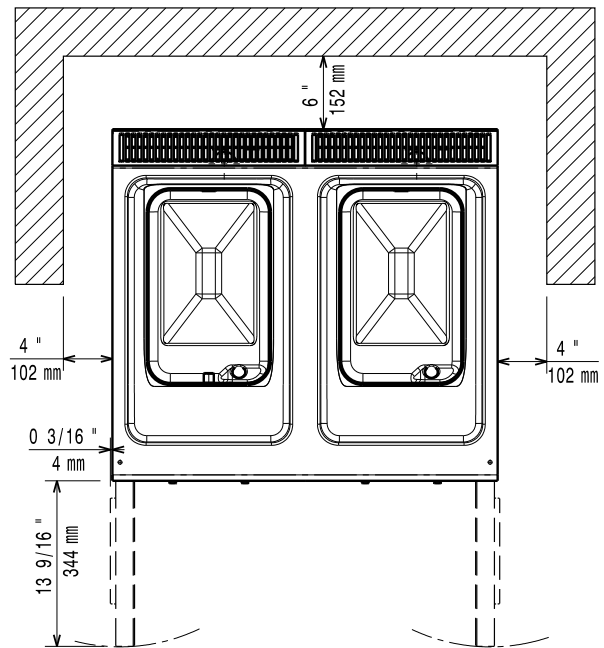
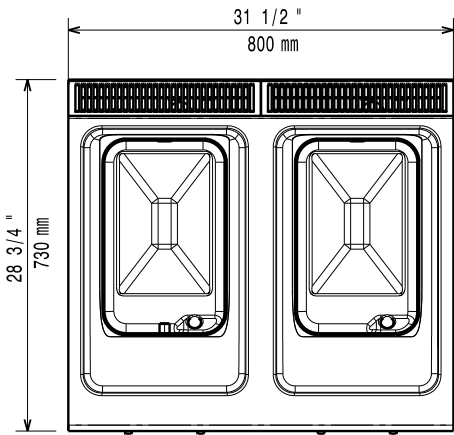
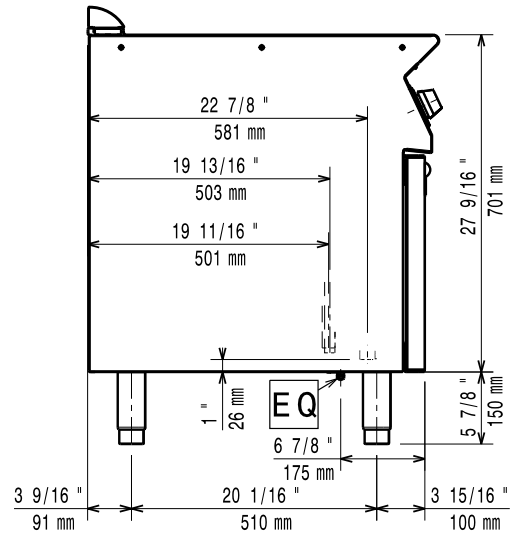
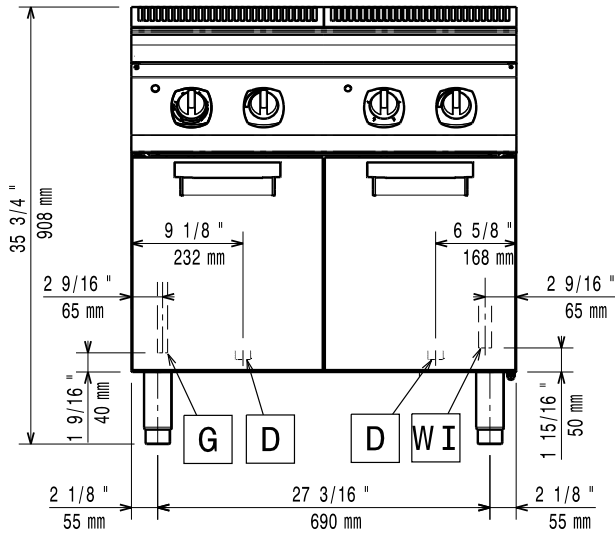
CHGA010_Copy

2011-05-04

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

700XP
Cuiseurs à pâtes Monobloc gaz

371091



LEGENDE	371091
CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
D - Evacuation d'eau	1"
G - Connexion gaz	1/2"

CHGA010_Copy

2011-05-04

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