

Модульное тепловое оборудование  
 Электрический универсальный  
 варочный аппарат-моноблок 700XP - 2  
 ванны, 24,5 л

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

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


371099 (E7PCEN2KF0)

 24,5+24,5-л электрический  
 универсальный варочный  
 аппарат с 2 ваннами

### Описание

Поз. № \_\_\_\_\_

Infrared heating system positioned below the well. Constant starch removal during the cooking process. Pressed tank in 316-L AISI stainless steel to protect against corrosion. Manual water tap. Height adjustable feet in stainless steel. Exterior panels in stainless steel with Scotch Brite finish. One piece pressed work top in 1.5 mm thick stainless steel. Right-angled side edges to allow flush-fitting junction between units.

### Характеристики

- Агрегат предназначен для приготовления не только пасты, но и всех видов макаронных изделий, риса, клецек и овощей.
- Инфракрасные нагревательные элементы расположены под днищем ванны.
- Бесшовное соединение ванн с верхней панелью.
- Переливная зона увеличенного объема по периметру ванны позволяет поставить на нее корзины для удаления излишков воды.
- Объем ванн 24,5 л.
- Переливное устройство для удаления крахмалосодержащей пены способствует поддержанию прозрачности воды.
- Удобная панель управления.
- Предохранительное устройство препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой.
- Автоматический долив воды в ванну, поток воды регулируется вручную при помощи крана.
- Широкое сливное отверстие с ручным шаровым краном обеспечивает быстрый слив воды из ванны.
- Энергосберегающее устройство **ESD** (опция, устанавливается отдельно): позволяет доливать в ванну предварительно прогретую воду (для нагрева используется дренажный контур отработанной воды), и процесс кипения не прекращается.
- Функция плавной регулировки температуры **EnergyControl**: уникальная возможность поддерживать интенсивность кипения при более низкой температуре и снизить энергозатраты.
- **Автоматическая система подъема корзин** (опция): модуль шириной 200 мм оснащен 2 держателями из н/стали для 1 корзины GN 1/2 каждый. Модуль устанавливается справа или слева от варочного аппарата или с обеих сторон, что позволяет осуществлять автоматический подъем 4 порционных корзин (заказываются отдельно). Цифровая система управления с памятью на 9 рабочих циклов различной продолжительности.
- Удобство в обслуживании: ко всем основным компонентам есть доступ с фронтальной стороны.
- Установка на 4 ножки высотой 50 мм из н/стали (декоративный плинтус из н/стали - опция).

### Конструкция

- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite.

Одобрено \_\_\_\_\_

- Штампованная верхняя панель из н/стали толщиной 1,5 мм.
- Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой точной стыковки агрегатов и быстрой уборки.
- [NOT TRANSLATED]
- Индекс герметичности IPX4.

### Стандартная комплектация

- 2 шт. - Дверца к открытой подставке PNC 206350

### Опции

- Комплект соединительных уплотнителей PNC 206086
- 4 колеса, 2 поворотных с тормозом (700/900 XP) PNC 206135
- Комплект фланцевых ножек PNC 206136
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 800 мм PNC 206148
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1000 мм PNC 206150
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1200 мм PNC 206151
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1600 мм PNC 206152
- Фронтальный плинтус для элемента 800 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206176
- Фронтальный плинтус для элемента 1000 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206177
- Фронтальный плинтус для элемента 1200 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206178
- Фронтальный плинтус для элемента 1600 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206179
- 4 ножки для установки на строительный цоколь (не подходит для грилей-моноблоков 900 линии) PNC 206210
- 2 боковых плинтуса PNC 206249
- 2 боковых плинтуса для установки на строительный цоколь PNC 206265
- Надставка для дымохода 800 мм PNC 206304
- Правый и левый боковые ручки PNC 206307
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308

- Устройство энергосбережения к универсальным варочным аппаратам PNC 206344
- Дверца к открытой подставке PNC 206350
- Модуль автоматического подъема корзин к универсальным варочным аппаратам 24,5 л, 2 держателя PNC 206352
- Опорная рама для ножек или колес, 800 мм (700/900XP) PNC 206367
- Опорная рама для ножек или колес, 1200 мм (700/900XP) PNC 206368
- Опорная рама для ножек или колес, 1600 мм (700/900XP) PNC 206369
- Опорная рама для ножек или колес, 2000 мм (700/900XP) PNC 206370
- Задняя панель, 800 мм (700/900 XP) PNC 206374
- Задняя панель, 1000 мм (700/900 XP) PNC 206375
- Задняя панель, 1200 мм (700/900 XP) PNC 206376
- Опорная рама под 2 корзины для универсальных варочных аппаратов (700XP) PNC 206396
- Сетка на дымоход, 400 мм (700XP/900) PNC 206400
- 2 боковые панели для агрегатов-моноблоков PNC 216000
- Фронтальный поручень 800 мм PNC 216047
- Фронтальный поручень 1200 мм PNC 216049
- Фронтальный поручень 1600 мм PNC 216050
- Широкий поручень - порционная полка, 800 мм PNC 216186
- Две корзины габаритами 105X160 мм для универсального варочного аппарата PNC 921020
- 2 baskets, left and right (105x105x240) for pasta cookers - 700XP and EMPower PNC 921021
- Держатель для корзин к универсальному варочному аппарату PNC 921022
- Крышка для универсальных варочных аппаратов 24,5 л PNC 921607
- 2 корзины 170x220 мм для универсальных варочных аппаратов 24,5 л PNC 921610
- Корзина 170x220 мм для универсальных варочных аппаратов 24,5 л PNC 921611
- 2 корзины 105x350 мм для универсальных варочных аппаратов PNC 921619

