

07/2012

Mod: G22/CPA8-N

Production code: 393112



Diamond
catering equipment

ECO 90X

Cocedor multiproducto a gas



393111+cestelli

● La gama se compone de **cocedores multiproducto a gas** monobloque montados sobre patas de inox con altura regulable de 150 a 200 mm. Posibilidad de instalación sobre zócalos de inox o de obra, soportes a puente o en sbalzo.

● **Quemadores** de alta eficiencia (uno por cuba) posicionados bajo el fondo de la cuba. Dispositivo de fallo de llama, piloto de encendido y encendido piezo-eléctrico. Termostato de seguridad que bloquea el funcionamiento si no hay agua en la cuba.

● **Sistema Innovador del Control de Energía:** un único mando para regular la ebullición y optimizar los consumos. No es necesaria una conexión eléctrica.

● En todos los modelos se puede instalar (en cualquier momento) un accesorio que es el **Dispositivo de Ahorro Energético ESD:** el cual precalienta el agua de entrada a alrededor de 60°C reutilizando el calor del agua de descarga, sin necesidad de utilizar más energía (eliminando el boiler). Permite una ebullición continua del agua y elimina los tiempos de espera hasta recuperar la ebullición.

● El rebosadero garantiza la extracción automática de espuma y almidón por el rellenado continuo de agua, el cual se regula a través del grifo de agua manual.

● La productividad del cocedor multiproducto se puede aumentar gracias al **Elevador Automático de Cestos** (ver ficha técnica específica).

● Vano inferior cerrado con puertas.

● Todos los aparatos se

suministran para funcionar con gas natural o LPG. Inyectores de conversión suministrados como estándar.

● Reciclables al 98%. Embalaje libre de CFC.

● Homologados por las principales entidades internacionales, aprobados y marcados CE

● Accesibilidad a las principales conexiones desde la base de la unidad y a los principales componentes desde el frontal.

● Todos los modelos están provistos de un canal de servicio para facilitar la instalación.

● Paneles laterales y trasero realizados en una única pieza para una mayor robustez y estabilidad. Todos los modelos tienen los ángulos rectos de los laterales cortados con láser para permitir una unión perfecta entre unidades, eliminando las posibles filtraciones de suciedad.

● Planos de trabajo prensados en una sola pieza con un espesor de 2mm en acero inoxidable AISI 304 con las esquinas lisas y redondeadas. Panel frontal en acero inoxidable con acabado Scotch Brite

● **Cuba** embutida, con ángulos redondeados soldada al plano de trabajo sin juntas; en acero inoxidable AISI 316L (resistente a la corrosión de las sales, y a temperaturas elevadas).

● **Ideal** para la cocción en agua de: pasta, arroz, verduras, carnes, pescados, patatas, etc.

Nota: los cestos no están en dotación.

ECO 90X Cocedor multiproducto a gas

Código	Modelo	Descripción	Dimensiones mm	Kg	m³
393111	A9PCGD1MF0	Cocedor multiproducto a gas 1 cuba 40 lt	400x900x850	62	0.31
393112	A9PCGH2MF0	Cocedor multiproducto a gas 2 cubas 40+40 lt	800x900x850	115	0.62

Accesorios en Dotación

Código	393111	393112
Puerta para base armario abierta-oem	1	2

Accesorios opcionales

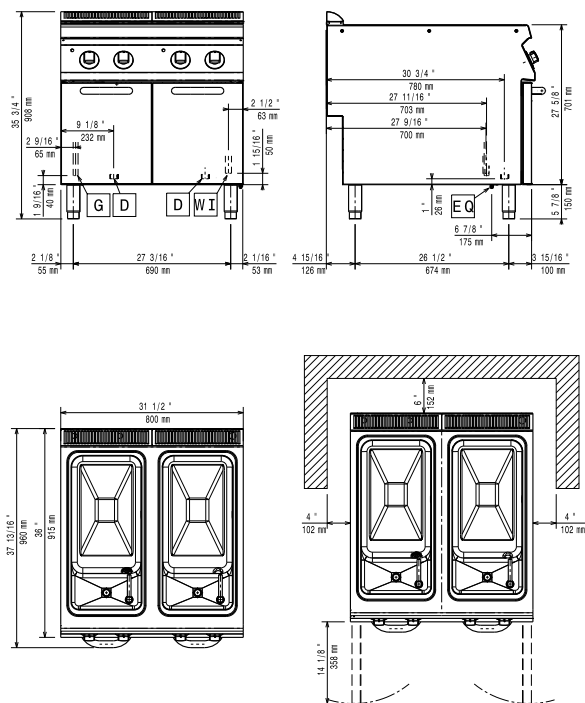
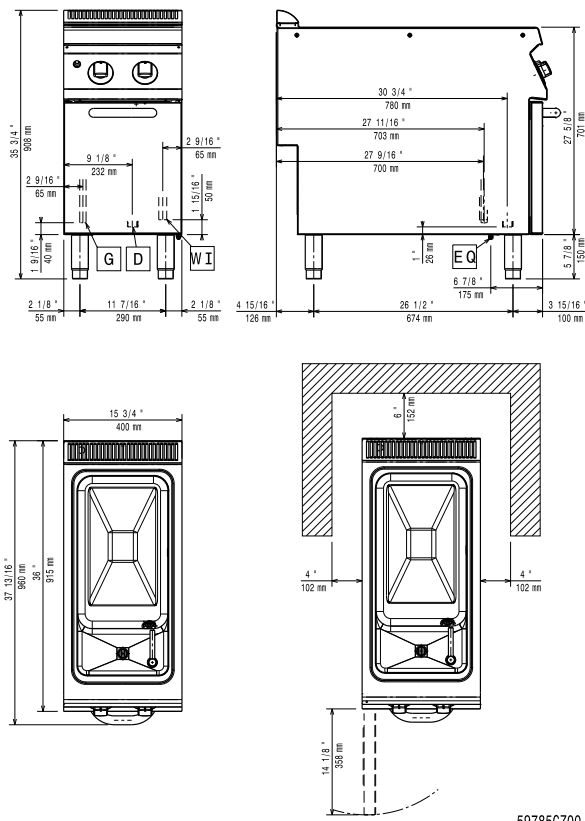
Código	393111	393112
1 cesto cuadrado-cocedor multiprod.40lt	206236	206236
1 cesto ergonómico-coced.multiprod.40lt	206237	206237
2 cestos 2gn1/2 para cocedores multiprod	927211	927211
2 paneles cobert.later.a=700 f=700-z/oem	206335	206335
2 paneles para conducto de serv-adosad	206202	206202
2 paneles para conducto de serv-monobl	206181	206181
2 zócalos laterales-inst.obra 900	206157	206157
2 zócalos laterales-línea 900	206180	206180
3 cestos 1/3gn para cocedores multiprod.	927210	927210
3 cestos ergonómicos para cocedor.multip	206233	206233
3 cestos redondos para coced.multiprod.	927212	927212
4 patas p/instalación sobre zócalo obra	206210	206210
4 ruedas (2 con freno)		206188
6 cestos redondos para coced.multiprod.	927213	927213
Alzatina de humos 400mm	206303	

Accesorios opcionales

Código	393111	393112
Alzatina de humos 800mm		206304
Apoyaplatos 400mm	206185	206185
Apoyaplatos 800mm	206186	206186
Aro para condensador humos diám.120/130	206127	
Aro para condensador humos diám.150mm		206133
Cesto gn 1/1 para cocedor multiproducto	927216	927216
Columna de agua con brazo orientable	206289	206289
Condensador de humos-1/2mod.diám.120mm	206310	
Condensador de humos-1mod.diám.150mm		206246
Conducto de humos con 120mm diámetro	206126	
Conducto de humos con 150mm diámetro		206132
Esd para cocedores multiproducto 700/900	206344	206344
Falso fondo p/cestos p/coced.multip.40l	206238	206238
Kit de patas para marina	206136	206136
Kit de sellado de juntas	206086	206086
Pasamanos frontal 1200 mm	206191	206191
Pasamanos frontal 1600 mm	206192	206192
Pasamanos frontal 400 mm	206166	
Pasamanos frontal 800 mm	206167	206167
Pasamanos lateral dcho/izdo-línea 900	206165	206165
Puerta para base armario abierta-oem	206343	206343
Regulador de presión para unidades gas	927225	927225
Rejilla soporte para cestos redondos	927219	927219
Soporte para albergar 6 cestos redondos	960644	960644
Tapa y soporte para cocedores multiprod.	206190	206190
Zócalo frontal 1000 mm	206177	206177
Zócalo frontal 1200 mm	206178	206178
Zócalo frontal 1600 mm	206179	206179
Zócalo frontal 400 mm	206175	
Zócalo frontal 800 mm	206176	206176
Zócalo frontal inst.s/obra 1000 mm	206150	206150
Zócalo frontal inst.s/obra 1200 mm	206151	206151
Zócalo frontal inst.s/obra 1600 mm	206152	206152
Zócalo frontal inst.s/obra 400 mm	206147	
Zócalo frontal inst.s/obra 800 mm	206148	206148

ECO 90X **Cocedor multiproducto a gas**
DATOS TÉCNICOS

Código	393111	393112
Alimentación	Gas	Gas
Dimensiones externas - mm		
anchura	400	800
profundidad	900	900
altura	850	850
Nº de cubas	1	2
Dimensiones útiles - mm		
Anchura	300	300
Profundidad	520	520
Altura	260	260
Válvula de seguridad Thermocople	●	●
Limitador de Temperatura	●	●
Capacidad cuba - min/max. - lt.	32, 40	32, 40
Potencia - KW		
gas	16.5	33



Código

CWI - Entrada agua fría

D - Descarga agua

G - Conexión gas

393111

3/4"

1"

1/2"

393112

3/4"

1"

1/2"