

**Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Pasta koker 1x 24.5 lt,
elektrisch 9 kW, programmeerbaar, lift**

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



371100 (E7PCEDIKFP)

ELEKTRISCHE PASTAKOKER
HP 1x 20 liter, 9 kW,
programmeerbaar, lift,
boiler, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische pastakoker van 18-24,5 liter, vloermodel met draaideur. De pastakoker is uitgevoerd met twee kookmanden, welke onafhankelijk van elkaar te bedienen zijn door een tijd klok met lift systeem. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. Naadloos ingelast kookbassin, 250x400x300 mm, van 1,5 mm dik roestvrijstaal AISI316L met ronde hoeken en een overloopzone met afvoer. De infrarood elementen zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst. Het Rapid System met doorstroom boiler zorgt voor een verhoogde capaciteit, snelle opwarming en een constante water temperatuur. Verdiept op het front geplaatst bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale uitlezing van de temperatuur en de kooktijden. Watervulling met snelle vulling of geleidelijke watervulling tijdens een continu kookproces met voorverwarmd water van 60°C, de watervulling en de verwarming start automatisch na het aanzetten van de pastakoker. De veiligheidsthermostaat voorkomt de werking zonder watervulling. Traploze elektronische temperatuurregeling tot 99°C, met daarboven de mogelijkheid van verhoogd energieniveau. Separaat per kookmand in te stellen digitale tijd klok voor sturing van het automatische lift systeem, per kookmand een tiptoets voor activering. Door middel van tiptoetsen kunnen 5 voorgeprogrammeerde kooktijden geactiveerd worden, deze kooktijden zijn te programmeren van 15 seconden tot 20 minuten.

Goedkeuring

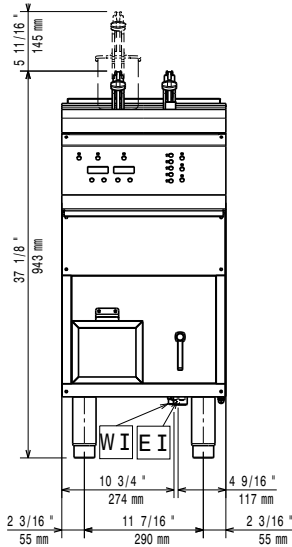
Uitvoering

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat tevens worden gebruikt voor alle soorten noedels, rijst, aardappelen en groente.
- Infrarood verwarmingselementen gemonteerd onder de bodem van de bak.
- Het waterbassin is naadloos in het bovenblad van het apparaat gelast.
- Ingebouwd elektrisch voorverwarmingssysteem voor een hoge thermische efficiëntie en snel temperatuur herstel.
- De elektrisch verwarmde 3,5 kW waterboiler garandeert een hoge thermische efficiëntie, snel temperatuur herstel en een hoge productie.
- Voorzien van een overloopzone voor het verwijderen van zetmeel, dit geeft een verbeterde waterkwaliteit.
- Eenvoudige bediening met knop voor het reguleren van snelle vulling of bijvullen met voorverwarmd water.
- De veiligheidsthermostaat voorkomt werking zonder watervulling.
- Ruime afvoer met handmatige kogel aftapkraan voor het snel legen van het bassin.
- Automatisch lift systeem: twee roestvrijstalen steunen, elk voor een 1/2 mand, voor een automatisch mandenlift systeem aan het eind van de kooktijd. Mogelijkheid voor het digitaal instellen van 5 kooktijden per lift en aanvullend 4 kookcycli, van zacht (voor zelf gemaakte pasta) tot vol vermogen (voor standaard pasta).
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Geplaatst op vier roestvrijstalen stelpoten. Roestvrijstalen front- achter en zijplinten zijn optioneel leverbaar.

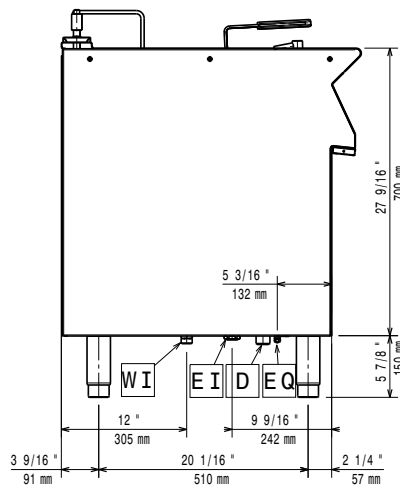
Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Waterbassin van roestvrijstaal AISI316L.
- IPX4 water protectie.

Front aanzicht

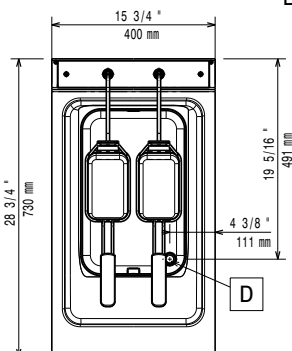


Zij aanzicht



- D = Afvoer
- EI = Elektrische aansluiting
- EQ = Equipotentiaal schroef
- WI = Water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371100 (E7PCEDIKFP)

Elektrisch max. vermogen

9 kW

Water

Koud water aansluiting

3/4"

Water hardheid

2-5 °dH

Afvoer aansluiting

1"

Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op het testen van de lokale water condities.

Zie de handleiding van de pastakoker voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.

Opstelling

Indien de pastakoker wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Effectieve bak afmetingen, lengte

250 mm

Effectieve bak afmetingen, hoogte

300 mm

Effectieve bak afmetingen, breedte

400 mm

Externe afmetingen, lengte

400 mm

Externe afmetingen, breedte

730 mm

Externe afmetingen, hoogte

850 mm

Gewicht, netto

60.5 kg

Waterdichtheid index

IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 2 KOOKMANDEN (115x163 mm) PNC 206312 voor éénpersoons porties, voor 24,5 liter programmeerbare pastakoker

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm PNC 206175
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 400 mm PNC 206303
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307
- 2 KOOKMANDEN (115x163 mm) voor éénpersoons porties, voor 24,5 liter programmeerbare pastakoker PNC 206312
- 2 KOOKMANDEN 1/4 (105x350x237 mm), roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 24,5 liter programmeerbare pastakoker. Voor het plaatsen wordt bodemrek 206362 aanbevolen PNC 206314
- BODEMREK, roestvrijstaal, voor 1/2 (206314) kookmanden in de 24,5 liter programmeerbare pastakoker PNC 206362
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 400 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206366
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000
- FRONT HANDRAIL 400 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216046
- FRONT AFZETSCHAP 400x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216185
- 2 KOOKMANDEN 1/4 (105x160x240 mm), roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 24,5 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemrek 910022 noodzakelijk PNC 921020
- 2 KOOKMANDEN 1/6 (105x105x240 mm), roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 24,5 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemrek 921022 noodzakelijk PNC 921021
- BODEMREK, roestvrijstaal, voor 1/4 (921020) en 1/6 (921021) kookmanden in de 24,5 liter pastakoker PNC 921022