

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

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371100 (E7PCED1KFP)

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.

Uitvoering

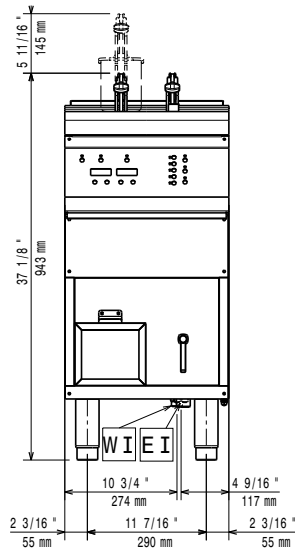
- Naast het koken van pasta, kan het apparaat tevens worden gebruikt voor alle soorten noedels, rijst, aardappelen en groente.
- Infrarood verwarmingselementen gemonteerd onder de bodem van de bak.
- Het waterbassin is naadloos in het bovenblad van het apparaat gelast.
- Ingebouwd elektrisch voorverwarmingssysteem 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 verse 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

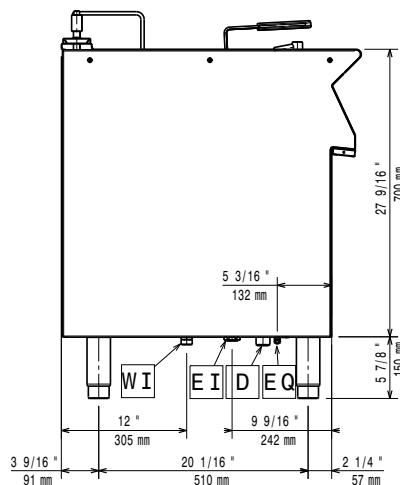
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.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

Goedkeuring

Front aanzicht

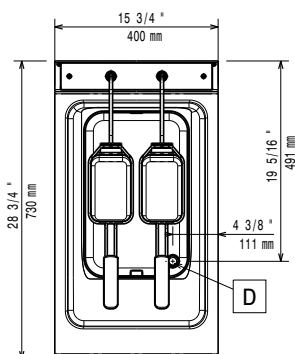


Zij aanzicht



D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentialaalschroef
 WI = Water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Elektrisch max. vermogen 9 kW

Water

Water hardheid 2-5 °dH
 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.
 Koud water aansluiting 3/4"
 Afvoer aansluiting 1"

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