

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Automatische pasta koker 1x 190 lt, 2 manden, gas 30 kW

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391116 (E9PCGLISF2)

Gas pasta koker 1x 190 liter,
2 manden met automatische
lift, 230v-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

- * Gas verwarmde pastakoker met een kookbassin van 190 liter
- * De pastakoker met twee kookmanden voor elk 10 kg product, die onafhankelijk van elkaar bediend worden door een tijdklok met liftstelsysteem
- * De pastakoker heeft een ruime toepassing: het koken van pasta, rijst, aardappelen en groenten of het regenereren van sous-vide producten
- * Roestvrijstalen dragend frame met roestvrijstalen beplating
- * 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units
- * Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster
- * Naadloos ingelast kookbassin, 740x550x465 mm, van 2 mm dik roestvrijstaal AISI316L met ronde hoeken en een overloopzone met afvoer
- * De roestvrijstalen branders zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst, uitgevoerd met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging
- * De bassin verwarming is traploos regelbaar door middel van een metalen regelknop, verdiept op het front geplaatst
- * Bedieningspaneel geplaatst op een kolom op het bovenblad, met 2 digitale timers en draaiknoppen voor keuze van de watervulling (handmatig of automatisch), 2 bedieningen van de kookmand liften en een noodstopknop

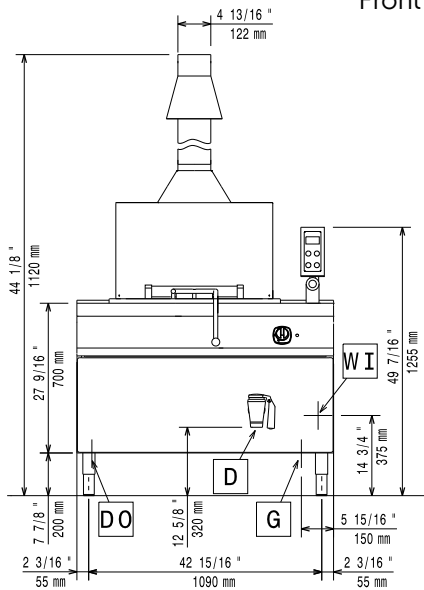
- * Aan het eind van het automatische kookprogramma wordt de lift automatisch in werking gesteld, de lift werkt met een elektromotor met 24 volt stuurstroom
- * De veiligheidsklep met sensor voorkomt de werking zonder watervulling
- * Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel
- * 2" aftapkraan op het front voor het legen van het kookbassin
- * 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- * IP25 waterdicht en beschermd

Goedkeuring

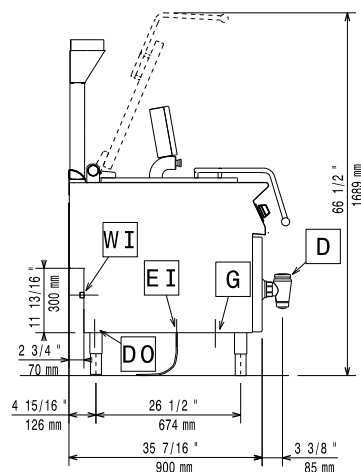
Uitvoering

- Hoge productiviteit en kwaliteit dankzij de hoge thermische efficiëntie en de automatische regeling van de bereidingstijd.
- De waterbassins zijn voorzien van een overloop om schuimvorming te voorkomen.
- Grote afvoer waarop manden geplaatst kunnen worden voor het uitlekken.
- Waterbassins van 190 liter, vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L.
- Continu bijvulling van het waterniveau.
- Automatische water bijvulling.
- Automatische ontsteking wanneer het water het minimum niveau bereikt en een sensor met magneetklep voor bescherming tegen oververhitting als er geen water is.
- Digitale timer voor nauwkeurige instelling van de bereidingstijd.
- Eenvoudig en functioneel bedieningspaneel.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- De mand wordt automatisch gekanteld aan het einde van het kookproces.
- Verbrandingskamer en het dragende frame in roestvrijstaal.
- Branders van roestvrijstaal met waakvlam, veiligheidsventiel en vlambeveiliging.
- Piëzo ontsteking met thermokoppel voor extra veiligheid.
- Solide inwendig frame van roestvrijstaal en externe panelen met satijn afwerking.
- IPX5 waterdicht.

Front aanzicht

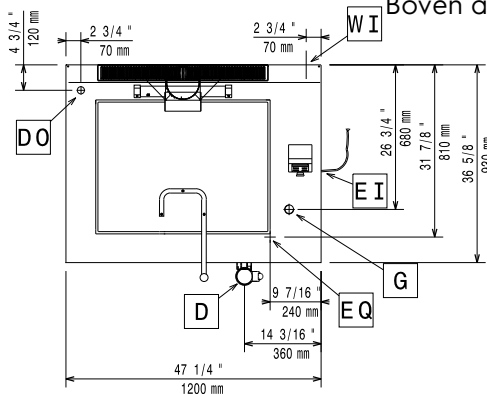


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

391116 (E9PCGLISF2) 230 V/1N ph/50 Hz

Elektrisch max. vermogen 0.5 kW

Gas

Gas vermogen 30 kW

Standaard gas toelevering Aardgas G20 (20 mbar)

Gas aansluiting 3/4"

Water

Koud water aansluiting 3/4"

Water hardheid 2-5 °dH

Afvoer aansluiting 2"

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

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

Opstelling

Indien de pasta koker 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

Aantal bakken	1
Effectieve bak afmetingen, lengte	740 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	465 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	550 mm
Bak capaciteit, max.	190 lt MAX
Externe afmetingen, lengte	1200 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	212 kg
Waterdichtheid index	IP25

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 3.17 m³/h

Optionele accessoires

- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm PNC 206178
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246
- ACHTERPANEEL 1200 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206376

Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Automatische pasta koker 1x 190 lt, 2 manden, gas 30 kW

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134
- VOEDSELTROLLEY met HEFINRICHTING met 2/1-200GN container (55 liter) PNC 922403