

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Pastakoker 1x 40 lt, gas 16,5 kW

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391111 (E9PCGD1MF0)

GAS PASTA KOKER 1x 40
liter, 16,5 kW

Omschrijving

Product Nr.

- * Gas verwarmde pastakoker met een kookbassin van 32 - 40 liter, vloermodel met draaideur
- * De pastakoker heeft een ruime toepassing: het koken van pasta, rijst, aardappelen en groenten of het regenereren van sous-vide producten
- * Standaard worden geen kookmanden meegeleverd
- * Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt
- * De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal
- * 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units
- * Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster
- * De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
- * Naadloos ingelast kookbassin, 300x520x260 mm, van 1,5 mm dik roestvrijstaal AISI316L met ronde hoeken en een overloopzone met afvoer en opklapbaar afdruiiprooster
- * De roestvrijstalen branders zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst, uitgevoerd met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging
- * De bassin verwarming is nauwkeurig en traploos regelbaar van 35 - 100%
- * De veiligheidsthermostaat voorkomt de werking zonder watervulling
- * Watervulling door middel van een bedieningsknop op het front

met een waterinloop boven het bassin

- * Optioneel zijn als accessoire leverbaar:
diverse rechthoekige en ronde kookmanden, scharnierend deksel, programmeerbare automatische mandenlift voor 3 kookmanden, Energy Saving Device voor het terugwinnen van warmte uit het gebruikte afvoerwater voor voorverwarmen van het toegevoerde leidingwater tot circa 60°C
- * De onderbouw met 1" aftapkraan en dubbelwandige draaideur
- * 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- * IPX5 waterdicht

Goedkeuring

Uitvoering

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat tevens worden gebruikt voor alle soorten noedels, rijst, aardappelen en groente.
- Hoog efficiënte roestvrijstalen 16,5 kW branders met vlambeveiliging en per bak instelbaar vermogen, gemonteerd onder de bak.
- Waterbassin van roestvrijstaal AISI316L.
- Het waterbassin is naadloos in het bovenblad van het apparaat gelast.
- Voorzien van een geïntegreerde afdruiptank waarop kookmanden geplaatst kunnen worden om uit te lekken.
- 40 liter waterbassin.
- Automatische zetmeel verwijderingsfunctie tijdens het koken: geeft een verbeterende water kwaliteit.
- Automatische uitschakeling bij lage waterstand zodat oververhitting voorkomen wordt.
- Eenvoudige bediening met gaskraan en piëzo ontsteking.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Continue water vulling door middel van een handmatige waterkraan.
- Ruime afvoer met handmatige kogel aftapkraan voor het snel legen van het bassin.
- Thermokoppel voor extra veiligheid.
- Optionele unit met automatisch lift systeem: een 200 mm brede unit met drie roestvrijstalen steunen, elk voor een 1/3 mand. De unit kan aan één zijde of aan beide zijden van de pastakoker geplaatst worden, zodat een automatisch mandenlift systeem ontstaat voor zes manden voor kleine porties (de manden afzonderlijk bestellen) met de mogelijkheid voor het digitaal instellen van 9 kooktijden.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- Uit één stuk geperst 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad.
- 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.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.

Duurzaamheid



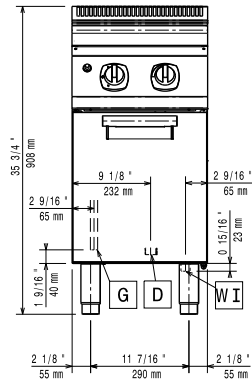
- ESD verkrijgbaar als accessoire: energiebesparende voorziening dat gebruik maakt van de warmte van het afgevoerde overloopwater om daarmee vers water te verwarmen tot 60°C, zodat continu geproduceerd kan worden.
- EnergyControl: unieke functie voor nauwkeurige energieregeling, beheersing van het kookniveau en beperking van het energieverbruik.



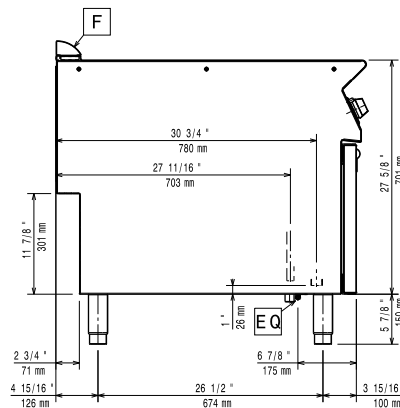
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Pastakoker 1x 40 lt, gas 16,5 kW

Front aanzicht

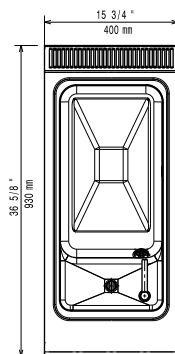


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	16.5 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

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 pasta koker voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.	
Koud water aansluiting	3/4"
Afvoer aansluiting	1"

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

Effectieve bak afmetingen, lengte	300 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	260 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	520 mm
Bak capaciteit	32 lt MIN; 40 lt MAX
Externe afmetingen, lengte	400 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	62 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 1.74 m³/h



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

Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Pastakoker 1x 40 lt, gas 16,5 kW

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086
- ROOKGASKANAAL Ø120 mm, met trekonderbreker, lengte 900 mm, roestvrijstaal PNC 206126
- ADAPTERRING Ø120 - Ø130 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206310 PNC 206127
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206147
- 2 ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP PNC 206157
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm PNC 206175
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181
- SCHARNIEREND DEKSEL voor 40 liter pastakoker PNC 206190
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- 3 ERGONOMISCHE KOOKMANDEN 1/3 (135x310x215 mm), roestvrijstaal, 2 manden met 1 kunststof koudgreep, 1 mand met 2 kunststof koudgrepen, voor 40 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemplaat 206238 noodzakelijk PNC 206233
- ERGONOMISCHE KOOKMAND 1/3 (135x310x215 mm), roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 40 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemplaat 206238 noodzakelijk PNC 206237
- BODEMREK, roestvrijstaal, voor ergonomische en vierkante kookmanden (206233, 206237, 206433) in de 40 liter pastakoker PNC 206238
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 400 mm PNC 206303
- ROOKGAS CONDENSOR/AFVOER, voor afvoerpijp Ø120 mm, bij 400 mm unit PNC 206310
- ESD ENERGIE TERUGWINNING voor pastakoker, verwarmd het leidingwater tot 60°C, door middel van het gebruikte afvoerwater, 1 ESD per kookbassin PNC 206344

- AUTOMATISCHE MANDENLIFT met 3 liften, voor 40 liter 900XP pastakoker, programmeerbaar, voor kookmanden 1/3 (927210) of vierkante kookmanden (206433), kan zowel links als rechts van de pastakoker geplaatst worden PNC 206353
- DWARS BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 900XP pastakoker, 23 liter friteuse, koelonderbouw, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206372
- OPHANGBEUGEL voor 2 kookmanden 206433 aan 1 mandenlift, voor automatische pastamanden lift unit 900XP PNC 206395
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- 2 VIERKANTE KOOKMANDEN (130x130x215 mm), roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 40 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemplaat 206238 noodzakelijk PNC 206433
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP en 900XP gas pasta kokers PNC 206465
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 900XP PNC 216044
- FRONT HANDRAIL 400 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216046
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134
- FRONT AFZETSCHAP 400x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216185
- 3 KOOKMANDEN 1/3 (275x150x210 mm), roestvrijstaal, twee kunststof koudgrepen, voor 40 liter pastakoker PNC 927210
- 2 KOOKMANDEN 1/2 (275x230x210 mm), roestvrijstaal, twee kunststof koudgrepen, voor 40 liter pastakoker PNC 927211
- 3 KOOKMANDEN Ø170x180 mm, roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 40 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemrek 927219 noodzakelijk PNC 927212
- 6 KOOKMANDEN Ø135x140 mm, roestvrijstaal, kunststof koudgreep, voor 40 liter pastakoker. Voor het plaatsen is bodemrek 927219 of steun 960644 noodzakelijk PNC 927213
- KOOKMAND 1/1 (275x480x210 mm), roestvrijstaal, twee kunststof koudgrepen, voor 40 liter pastakoker PNC 927216
- BODEMREK, roestvrijstaal, voor ronde kookmanden 927212 en 927213 in de 40 liter pastakoker PNC 927219
- STEUN voor 6 ronde kookmanden, roestvrijstalen plaat met 6 ronde gaten, voor het plaatsen van kookmanden 927213 in de 40 liter pastakoker PNC 960644