



Modulare Großküchengeräteserie e-XP 700 Pasta-Kocher mit automatischer Nachfüllung 24.5 Liters 400mm



371223 (E700HDBAMCV) e-XP Auto-refill Pasta Cooker 24.5 Liter

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Pasta-Kocher mit automatischer Nachfüllung ist für Leistung, Effizienz sowie einfache Bedienung und Wartung konzipiert. Er verfügt über ein 24,5-Liter-Wasserbecken, das nahtlos in die 1,5 mm starke Edelstahl-Arbeitsfläche eingeschweißt ist. Ein großes digitales Display zeigt die Leistungsstufen und den Betriebsstatus an, während der Standby-Modus Energieeffizienz und schnelle Wiederherstellung gewährleistet. Die automatische Nachfüllung hält den optimalen Wasserstand aufrecht und sorgt für gleichbleibende Ergebnisse und Produktivität. Ausgestattet mit einem Infrarot-Heizsystem unter dem Becken bietet der Pasta-Kocher konstante Leistung. Alle Hauptkomponenten sind von vorne zugänglich. Die rechtwinkligen Seitenkanten ermöglichen eine bündige Ausrichtung zwischen den Geräten, und die abgerundeten Ecken erleichtern die Reinigung. Das Wasserbecken besteht aus Edelstahl AISI 316-L, die äußeren Verkleidungselemente aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch-Brite-Oberfläche. Das Gerät verfügt über höhenverstellbare Füße und Wasserschutz gemäß IPX4. Das große manuelle Kugelventil ermöglicht ein schnelles Entleeren, während die automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand eine Überhitzung verhindert. Die zweistufige Wasserbefüllung wird durch einen Wasserstandssensor bei maximaler oder minimaler Durchflussintensität geregelt.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Als optionale Zubehörteile sind erhältlich:

Automatisches Hebesystem (200-mm-Modul mit zwei GN 1/2-Korbhalterungen, bis zu vier kleine Körbe, programmierbar für neun Kochzeiten)

Energy Saving Device (ESD), das das einströmende Wasser mithilfe zurückgewonnener Überlaufwärme auf bis zu 60 °C vorheizt.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Hauptmerkmale

- 24,5 l Wasserbecken.
- Großes, gut sichtbares digitales Display zeigt die Leistungsstufen, den Ein-/Aus-Status des Geräts sowie den Ein-/Aus-Status der Heizelemente an.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Die automatische Nachfüllung hält den optimalen Wasserstand aufrecht und sorgt so für gleichbleibende Ergebnisse und unterbrechungsfreie Produktivität.
- Zweistufige Wasserbefüllung, geregelt durch einen Wasserstandssensor bei maximaler oder minimaler Durchflussintensität.
- Automatischer Trockengehschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- Das Gerät wird auf höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl montiert.
- Gerät mit Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden.
- Gerät mit Abschäumzone zum Entfernen von Stärke: dauernd verbesserte Wasserqualität.
- Automatisches Hubsystem(optionales Zubehör): 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/2 Korb auf einer oder beiden Geräteseiten installiert für die automatische Hebung von vier Kleinportionskörben (separat zu bestellen). Es können neun Garzeiten über die digitale Regelung gespeichert werden.

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Wasserbecken aus Edelstahl 316-L.
- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- IPx4-Wasserschutz.

Nachhaltigkeit



- ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführten Wassers zum Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser.
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank

PNC 206350

- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185

Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse
- 1 Satz geflanschte Füße
- Front-Sockelblende, 400 mm
- Front-Sockelblende, 800 mm
- Front-Sockelblende, 1000 mm
- Front-Sockelblende, 1200 mm
- Front-Sockelblende, 1600 mm
- Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)
- 1 Paar seitliche Fußblenden
- 1 Paar seitliche Sockelblenden
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher
- Tür für offenen Unterschrank
- Automatisches, programmierbares Korbhubsystem für 24,5-Liter-Nudelkocher, 2 Hebegestelle
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)
- Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900)
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)
- Halterrahmen für 2 Nudelkocherkörbe (700XP)
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 600 mm (XP700-900)
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte
- Front-Handlauf, 400 mm
- Front-Handlauf, 600 mm
- Front-Handlauf, 1200 mm
- Front-Handlauf, 1600 mm

PNC 206086

- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186

PNC 206135

- 2 Körbe, links und rechts (105x160x240) für Nudelkocher - 700XP und EMPower PNC 921020

PNC 206136

- 2 Körbe, links und rechts (105x105x240) für Nudelkocher - 700XP und EMPower PNC 921021

PNC 206147

- Einlegeboden (230x350x60) für Nudelkocher-Körbe - EVO700 PNC 921022

PNC 206148

- Deckel für Nudelkocher PNC 921607

PNC 206150

- 2 Körbe 170 x 220 für Nudelkocher PNC 921610

PNC 206151

- Vollkorb für 24,5-Liter-Nudelkocher PNC 921611

PNC 206152

- 2 Halbkörbe 105 x 350 mm für 24,5-Liter-Nudelkocher PNC 921619

PNC 206175

-

PNC 206176

-

PNC 206177

-

PNC 206178

-

PNC 206179

-

PNC 206210

-

PNC 206249

-

PNC 206265

-

PNC 206303

-

PNC 206307

-

PNC 206308

-

PNC 206344

-

PNC 206350

-

PNC 206352

-

PNC 206368

-

PNC 206369

-

PNC 206370

-

PNC 206373

-

PNC 206374

-

PNC 206375

-

PNC 206376

-

PNC 206396

-

PNC 206400

-

PNC 206431

-

PNC 216000

-

PNC 216046

-

PNC 216047

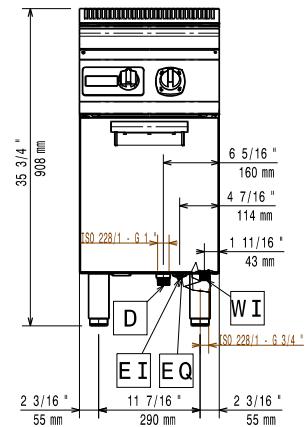
-

PNC 216049

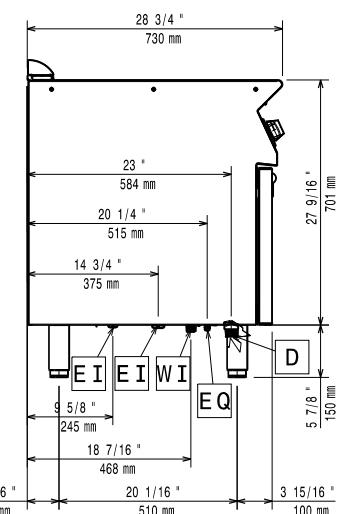
-

PNC 216050

-



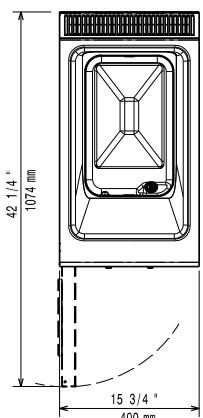
Front



Seite

D = Ablauf
 EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube
 WI = Wasserzulauf

oben


Elektrisch

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

Netzspannung:

6 kW

Anschlusswert:

6 kW

Gesamt-Watt
Wasser
Ablauf "D":

1"

Größe der Kaltwasserzuleitung:

3/4"

Schlüsselinformation
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:

250 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:

300 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:

400 mm

Beckeninhalt (MAX):

24.5 lt MAX

Außenabmessungen, Länge:

400 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

730 mm

Außenabmessungen, Höhe:

850 mm

Nettogewicht:

42 kg

Versandgewicht:

47 kg

Versandhöhe:

1140 mm

Versandlänge:

460 mm

Versandtiefe:

820 mm

Versandvolumen:0.43 m³**Zertifizierungsgruppe**

eXPEPC71

