Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371223 (E7OOHDBAMCV) 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.

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:

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.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

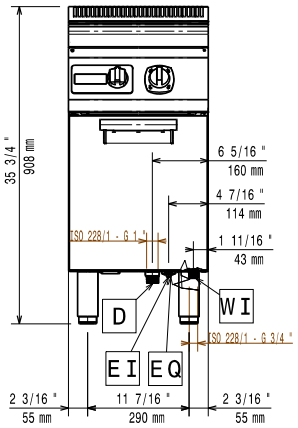
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ❑
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ❑
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ❑
- Front-Sockelblende, 400 mm PNC 206147 ❑
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 ❑
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ❑
- Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206175 ❑
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 ❑
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 ❑
- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178 ❑
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179 ❑
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ❑
- 1 Paar seitliche Fußblenden PNC 206249 ❑
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265 ❑
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ❑
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ❑
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ❑
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher PNC 206344 ❑
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ❑
- Automatisches, programmierbares Korbhubsystem für 24,5-Liter-Nudelkocher, 2 Hebegestelle PNC 206352 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) PNC 206368 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) PNC 206369 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) PNC 206370 ❑
- Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900) PNC 206373 ❑
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374 ❑
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375 ❑
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376 ❑
- Halterahmen für 2 Nudelkocherkörbe (700XP) PNC 206396 ❑
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 600 mm (XP700-900) PNC 206431 ❑
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000 ❑
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046 ❑
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ❑
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ❑
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ❑
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ❑
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ❑
- 2 Körbe, links und rechts (105x160x240) für Nudelkocher - 700XP und EMPower PNC 921020 ❑
- 2 Körbe, links und rechts (105x105x240) für Nudelkocher - 700XP und EMPower PNC 921021 ❑
- Einlegeboden (230x350x60) für Nudelkocher-Körbe - EVO700 PNC 921022 ❑
- Deckel für Nudelkocher PNC 921607 ❑
- 2 Körbe 170 x 220 für Nudelkocher PNC 921610 ❑
- Vollkorb für 24,5-Liter-Nudelkocher PNC 921611 ❑
- 2 Halbkörbe 105 x 350 mm für 24,5-Liter-Nudelkocher PNC 921619 ❑

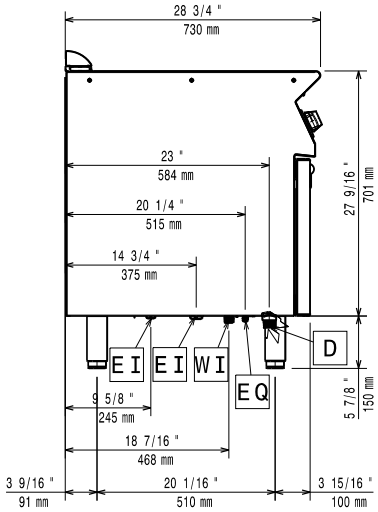
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

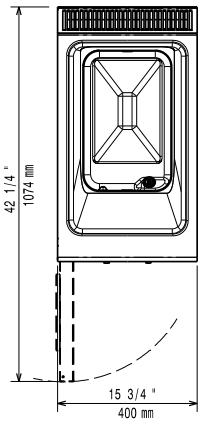


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	6 kW
Gesamt-Watt	6 kW

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

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.