Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie e-XP Auto-refill Pasta Cooker mit zwei Becken à 2x24,5 Litern 800mm

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371224 (E7OOHDBAMEV) e-XP Auto-refill Pasta Cooker mit zwei Becken à 24,5 Litern

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Pasta-Kocher mit automatischer Nachfüllung ist auf Leistung, Effizienz sowie einfache Bedienung und Wartung ausgelegt.
Er verfügt über zwei Wasserbecken mit je 24,5 Litern, die nahtlos in die 1,5 mm starke Edelstahl-Arbeitsfläche eingeschweißt sind.
Ein großes digitales Display zeigt die Leistungsstufen und den Betriebsstatus an, während der Standby-Modus für Energieeffizienz und schnelle Wiederherstellung sorgt.
Die automatische Nachfüllung hält den optimalen Wasserstand aufrecht und gewährleistet gleichbleibende Ergebnisse und unterbrechungsfreie Produktivität.
Der Kocher ist mit einem Infrarot-Heizsystem unter dem Becken ausgestattet und bietet dadurch 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 Gerät besteht aus AISI 316-L Edelstahl für die Becken und AISI 304 Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche für die äußeren Verkleidungselemente.
Es verfügt über höhenverstellbare Füße und Wasserschutz gemäß IPX4.
Ein großes manuelles Kugelventil ermöglicht eine schnelle Entleerung, während die automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand eine Überhitzung verhindert.
Die zweistufige Wasserbefüllung wird durch einen Wasserstandssensor bei maximaler oder minimaler Durchflussintensität geregelt.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Großes, gut sichtbares digitales Display zeigt die Leistungsstufen, den Ein-/Aus-Status des Geräts sowie den Ein-/Aus-Status der Heizelemente an.
- 24,5 l Wasserbecken.
- 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.
- Zwei getrennte Becken für vielseitiges Kochen.
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

• 2 St. Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350	

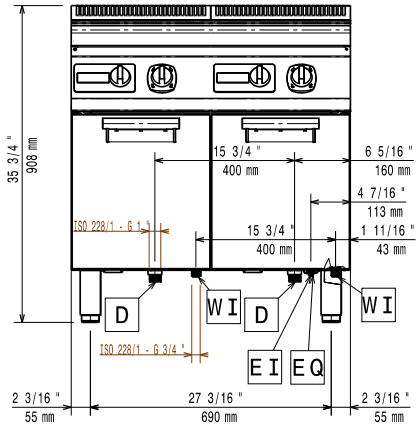
Optionales Zubehör

• Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 206086	❑
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	❑
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	❑
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	❑
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	❑
• 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, 800 mm	PNC 206304	❑
• 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 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	❑
• 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 - 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	❑
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	❑
• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	❑
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	❑
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	❑
• 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	❑

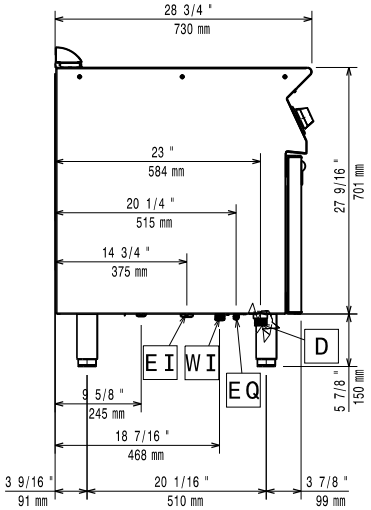
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie e-XP Auto-refill Pasta Cooker mit zwei Becken à 2x24,5 Litern 800mm

Front

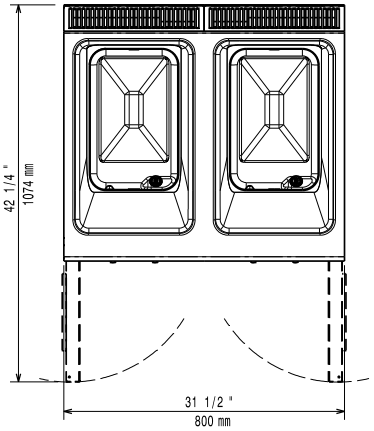


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	12 kW
Gesamt-Watt	12 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:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	730 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	68 kg
Versandgewicht:	77 kg
Versandhöhe:	1130 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.8 m³
Zertifizierungsgruppe	eXPEPC72

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

2026.11.20