Modulare Großküchengeräteserie 700XP Freistehender Gas-Nudelkocher, 1 Wanne, 24,5 Liter

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371441 (E7OOBTBAMCI) Gas-Nudelkocher, 24,5 l, 1 Becken

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Nudelkocher mit 1 Becken 24,5 Ltr., Standgerät
mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff
- Beckengröße: 250x400x300 mm
- Füllmenge min./max: 18/24,5 Ltr.
- mit Wasserfülleinrichtung, frontseitig bedienbar
- Abschöpfzone zum Sammeln und Entladen von Stärke und Schaum durch den Überlauffilter
- OHNE Nudelkörbe, bitte separat bestellen !!!
- dreiseitig geschlossener Schrankraum, 330x640x420 mm
- vorne geschlossen mit 1 Flügeltür, Rechtsanschlag

Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Umrüsten auf Flüssiggas ist möglich.
Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- 10,5 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter und optimierter Verbrennung unter dem Becken.
- Kein Elektroanschluss erforderlich.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- 24,5 l Wasserbecken.
- Gerät mit Abschäumzone zum Entfernen von Stärke: dauernd verbesserte Wasserqualität.
- Einfach zu bedienende Bedienblende mit Gashahn und Piezozündung.
- Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz.
- Kontinuierliche Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens.
- 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.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Wasserbecken aus Edelstahl 316-L.
- IPx4-Wasserschutz.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

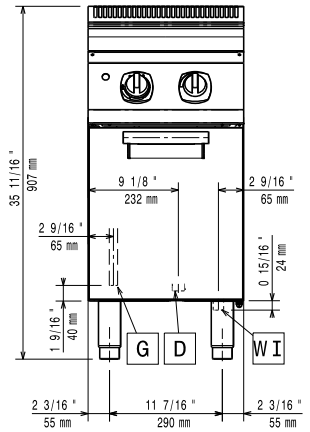
Nachhaltigkeit

- 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.
- Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.

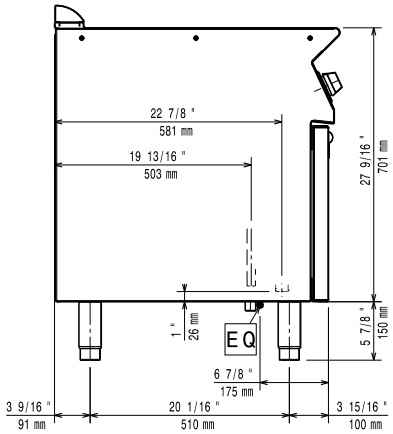
Serienmäßiges Zubehör

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Freistehender Gas-Nudelkocher, 1 Wanne, 24,5 Liter

Front

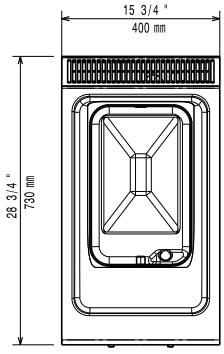


Seite



D = **Ablauf**
EQ = **Equipotentialschraube**
G = **Gasanschluss**
WI = **Wasserzulauf**

oben



Gas

Gasleistung:	11.5 kW
Standardgasart:	G30 – 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Gaszufuhr:	1/2"

Wasser

Total hardness:	5-50 ppm
Ablauf "D":	1"
Größe der Kaltwasserzuleitung:	1/2"

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Schlüsselinformation

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

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:	50 kg
Versandgewicht:	45 kg
Versandhöhe:	1130 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.43 m³
Zertifizierungsgruppe	N7ECPG

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