



Modulare Großküchengeräteserie e-XP 900 e-XP Auto-refill Pasta Cooker, 40 Liter, elektrisch, 1 Becken



391662 (E90OCDBAMCV)

e-XP Auto-refill Pasta
Cooker, 40 Liter, elektrisch, 1
Becken

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Pasta-Kocher mit automatischer Nachfüllung ist für Leistung, Effizienz sowie einfache Bedienung und Wartung konzipiert.

Er verfügt über ein 40-Liter-Wasserbecken, das nahtlos in die 2 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 drei GN 1/3-Korbhalterungen, bis zu sechs 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

- Automatisches Hubsystem (optionales Zubehör): 200 mm breit mit drei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/3 Korb auf einer oder beiden Geräteseiten installiert für die automatische Hebung von sechs Kleinportionskörben (separat zu bestellen). Es können neun Garzeiten über die digitale Regelung gespeichert werden.
- Großes, gut sichtbares digitales Display zeigt die Leistungsstufen, den Ein-/Aus-Status des Geräts sowie den Ein-/Aus-Status der Heizelemente an.
- 40 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.

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Einteilige, tiefgezogene, 2 mm starke Deckplatte aus Edelstahl.
- Wasserbecken aus CrNiMo-Stahl 1.4404.
- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Spritzschutz: IPX5

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

- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)

PNC 206400



- 2 Körbe 150 x 180 mm für 40 Liter Nudelkocher linker und rechter Handgriff

PNC 206433


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
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900
- 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)
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation
- Deckel mit Halterung für 40-Liter-Nudelkocher
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)
- 1 Satz ergonomische Körbe für 40-Liter-Nudelkocher
- 1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher
- Einlegeboden für 40-Liter-Nudelkocher zum Einsatz von eckigen Körben
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher
- Tür für offenen Unterschrank
- Automatisches, programmierbares Korbhubsystem für 40-Liter-Nudelkocher, 3 Hebegestelle
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP)
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)
- Halterrahmen für 2 Nudelkocherkörbe (900XP)

PNC 206086

- Seitlicher Handlauf, rechts und links

PNC 216044



PNC 206135

- Front-Handlauf, 400 mm

PNC 216046



PNC 206136

- Front-Handlauf, 600 mm

PNC 216047



PNC 206147

- Front-Handlauf, 1200 mm

PNC 216049



PNC 206148

- Front-Handlauf, 1600 mm

PNC 216050



PNC 206150

- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte

PNC 216134



PNC 206151

- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm

PNC 216185



PNC 206152

- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm

PNC 216186



PNC 206157

- 3 x GN 1/3 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher

PNC 927210



PNC 206175

- 2 x GN 1/2 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher

PNC 927211



PNC 206176

- 3 runde Körbe, 181 mm Ø, für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden

PNC 927212



PNC 206177

- 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden

PNC 927213



PNC 206178

- 1 x GN 1/1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher

PNC 927216



PNC 206179

- Auflagerrost für runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher

PNC 927219



PNC 206180

- Obere Halterung für 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher (alternativ zu Nr. 927219 für 6 runde Körbe)

PNC 960644



PNC 206181

- PNC 206190

PNC 206202

- PNC 206202

PNC 206210

- PNC 206210

PNC 206233

- PNC 206233

PNC 206237

- PNC 206237

PNC 206238

- PNC 206238

PNC 206303

- PNC 206303

PNC 206308

- PNC 206308

PNC 206309

- PNC 206309

PNC 206344

- PNC 206344

PNC 206350

- PNC 206350

PNC 206353

- PNC 206353

PNC 206372

- PNC 206372

PNC 206374

- PNC 206374

PNC 206375

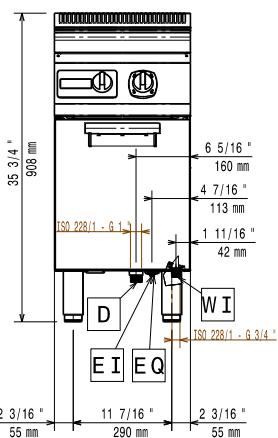
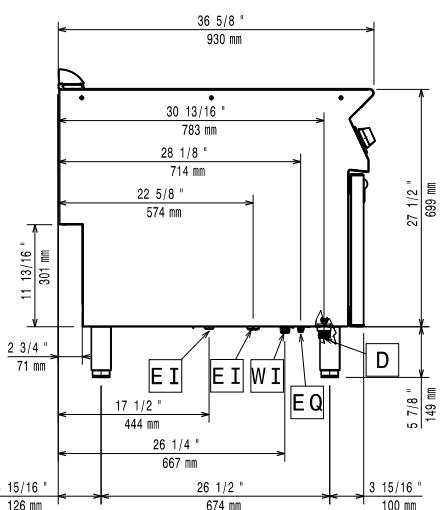
- PNC 206375

PNC 206376

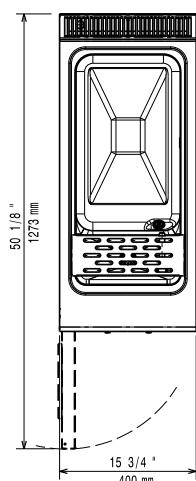
- PNC 206376

PNC 206395

- PNC 206395

Front

Seite


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

oben

Elektrisch

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

Netzspannung:

10 kW

Anschlusswert:

10 kW

Gesamt-Watt
Wasser
Ablauf "D":

1"

Größe der Kaltwasserzuleitung:

3/4"

Schlüsselinformation
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:

305 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:

315 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:

515 mm

Beckeninhalt (MAX):

40 lt MAX

Außenabmessungen, Länge:

400 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

930 mm

Außenabmessungen, Höhe:

850 mm

Nettogewicht:

48 kg

Versandgewicht:

55 kg

Versandhöhe:

1080 mm

Versandlänge:

460 mm

Versandtiefe:

1020 mm

Versandvolumen:

 0.51 m³
Zertifizierungsgruppe