



Modulare Großküchengeräteserie e-XP Auto-refill Pasta Cooker, 40+40 Liter, elektrisch, 2 Becken



391663 (E9OOCDBAMEV)

e-XP Auto-refill Pasta
Cooker, 40+40 Liter,
elektrisch, 2 Becken

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Auto-refill Pasta Cooker wurde für Leistung, Effizienz sowie einfache Bedienung und Wartung konzipiert. Er verfügt über zwei 40-Liter-Wasserbecken, die nahtlos in die 2 mm starke Edelstahl-Arbeitsfläche eingeschweißt sind. Ein großes digitales Display zeigt die Leistungsstufen und den Betriebsstatus an, während der Standby-Modus Energieeffizienz und schnelle Wiederherstellung gewährleistet.

Die automatische Nachfülfunktion hält den optimalen Wasserstand aufrecht und sorgt für gleichbleibende Ergebnisse und Produktivität. Ausgestattet mit einem Infrarot-Heizsystem unter dem Becken bietet der Pasta Cooker konstante Leistung. Alle Hauptkomponenten sind von vorne zugänglich, mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Ausrichtung zwischen den Geräten und abgerundeten Ecken für einfache Reinigung.

Das Gerät besteht aus AISI 316-L Edelstahl für das Becken und AISI 304 Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche für die Außenverkleidung. Es verfügt über höhenverstellbare Füße und IPX4-Wasserschutz. Das große manuelle Kugelhahn-Ablassventil ermöglicht ein schnelles Entleeren, während die automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand eine Überhitzung verhindert.

Die zweistufige Wasserbefüllung wird durch einen Wasserstandssensor geregelt und erlaubt maximale oder minimale Durchflussintensität.

Optionale Zubehörteile:

Automatisches Hebesystem (200-mm-Modul mit drei GN 1/3-

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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.
- Zwei getrennte Becken für vielseitiges Kochen.
- 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

- 2 St. Tür für offenen Unterschrank

PNC 206350

- 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, 800 mm
- Front-Sockelblende, 1000 mm
- Front-Sockelblende, 1200 mm
- Front-Sockelblende, 1600 mm
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900
- 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, 800 mm
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher
- Tür für offenen Unterschrank
- Automatisches, programmierbares Korbehubsystem 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)
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)

PNC 206086

- Seitlicher Handlauf, rechts und links

PNC 216044



PNC 206135

- Front-Handlauf, 600 mm

PNC 216047



PNC 206136

- 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, 800 mm

PNC 216186



PNC 206152

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

PNC 927211



PNC 206157

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

PNC 927210



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

- Auflagerost 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 206210

PNC 206233

PNC 206237

PNC 206238

PNC 206304

PNC 206308

PNC 206309

PNC 206344

PNC 206350

PNC 206353

PNC 206372

PNC 206374

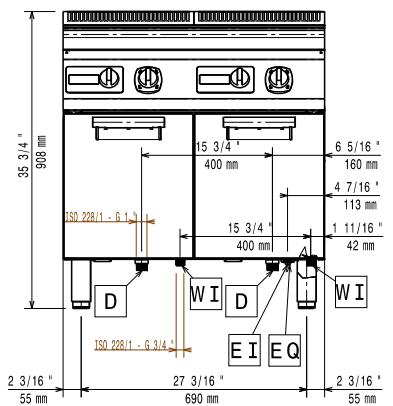
PNC 206375

PNC 206376

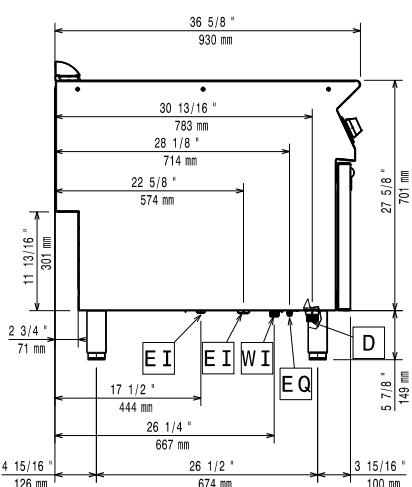
PNC 206395

PNC 206400

Modulare Großküchengeräteserie e-XP Auto-refill Pasta Cooker, 40+40 Liter, elektrisch, 2 Becken

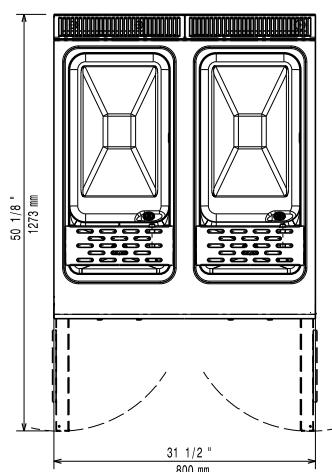


Front



Seite

oben



Elektrisch

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

Netzspannung:

20 kW

Anschlusswert:

20 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:

800 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

930 mm

Außenabmessungen, Höhe:

850 mm

Nettogewicht:

79 kg

Versandgewicht:

89.5 kg

Versandhöhe:

1120 mm

Versendlänge:

1020 mm

Versandtiefe:

860 mm

Versandvolumen:

0.98 m³

Zertifizierungsgruppe

eXPEPC92

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

