Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



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 Nachfüllfunktion 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-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:

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

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.

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

2026.11.20

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

Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

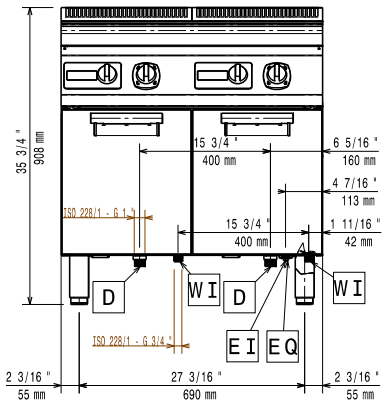
Optionales Zubehör

- 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 ❑
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 PNC 206157 ❑
- 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 ❑
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180 ❑
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181 ❑
- Deckel mit Halterung für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206190 ❑
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau PNC 206202 ❑
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ❑
- 1 Satz ergonomische Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206233 ❑
- 1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206237 ❑
- Einlegeboden für 40-Liter-Nudelkocher zum Einsatz von eckigen Körben PNC 206238 ❑
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304 ❑
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ❑
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309 ❑
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher PNC 206344 ❑
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ❑
- Automatisches, programmierbares Korbhubsystem für 40-Liter-Nudelkocher, 3 Hebegestelle PNC 206353 ❑
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) PNC 206372 ❑
- 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 (900XP) PNC 206395 ❑
- 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 ❑
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044 ❑
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ❑
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ❑
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ❑
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134 ❑
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ❑
- 3 x GN 1/3 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927210 ❑
- 2 x GN 1/2 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927211 ❑
- 3 runde Körbe, 181 mm Ø, für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden PNC 927212 ❑
- 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden PNC 927213 ❑
- 1 x GN 1/1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927216 ❑
- Auflagerost für runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927219 ❑
- Obere Halterung für 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher (alternativ zu Nr. 927219 für 6 runde Körbe) PNC 960644 ❑

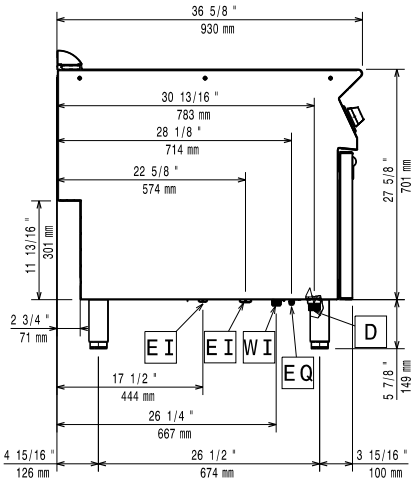
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

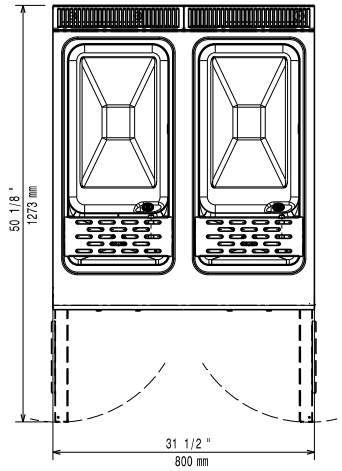


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	20 kW
Gesamt-Watt	20 kW

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:	93 kg
Versandhöhe:	1090 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	880 mm
Versandvolumen:	0.98 m³
Zertifizierungsgruppe	eXPEPC92

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

2026.11.20