Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Freistehender elektrischer Rethermalisator, 1 Wanne - 40 Liter - 240 V

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391999 (E9PCPDRMC0) Freistehender elektrischer Rethermalisator, 1 Wanne - 40 Liter - 240 V

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Einphasiges, freistehendes GE-Elektrogerät zum Wiedererwärmen von Suppen. 40 Liter Fassungsvermögen des Wasserbehälters, der in der Lage ist, 10 Suppenbeutel gleichzeitig in 60 Minuten zu erwärmen, wodurch der Energie- und Wasserverbrauch optimiert wird. Das Gerät ist so konstruiert, dass es nur mit elektrischem Strom, Wasserzufuhr und -abfluss funktioniert, es sind keine weiteren Anschlüsse erforderlich. Der 40-Liter-Wanne ist zum Schutz vor Korrosion aus rostfreiem Stahl des Typs 316-L gefertigt. Außenverkleidung aus rostfreiem Stahl. Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem rostfreiem Stahl. Einfach zu bedienendes elektronisches Bedienfeld mit LED-Anzeige ermöglicht die Auswahl zwischen zwei Programmzyklen - Standard-Wiederaufheizprogramm und Anbratprogramm. Das Infrarot-Heizsystem befindet sich im äußeren Boden der Wanne. Ein Sicherheitsthermostat verhindert, dass die Maschine ohne Wasser arbeitet. Der Brunnen ist mit 2 speziellen Gestellen aus rostfreiem Stahl AISI 304 ausgestattet, die jeweils 5 Beutel aufnehmen können (insgesamt 10 Beutel). Geliefert auf 200 mm hohen Füßen.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Einfach zu bedienendes elektronisches Bedienfeld mit LED-Anzeige für Wassertemperatur und Countdown für den Wiederaufwärmzyklus. Ein akustischer Alarm warnt den Bediener, wenn der Zyklus abgeschlossen ist.
- Es stehen zwei Programmzyklen zur Verfügung: Standard-Wiederaufwärmprogramm: Der Zyklus ermöglicht die Wiederaufwärmung von mindestens 2 und bis zu maximal 10 Beuteln Suppe von 5°C bis 80°C in 60 Minuten (bei einer Umgebungstemperatur von 20°C). Die Zeiten können je nach Suppe und Beuteltyp sowie der Beuteltemperatur im Kühlschrank variieren). Searing-Programm: Ermöglicht es dem Bediener, den Nachwärmzyklus um weitere 10 Minuten zu verlängern, wenn eine höhere Temperatur erforderlich ist.
- Wenn das Wasser unter 75° C liegt, zeigt das Gerät beim Start eines Zyklus "PrEh" an und der Countdown beginnt, sobald die Temperatur von 75° C erreicht ist.
- Gut ausgestattet mit einem speziellen Temperatursensor zur Kontrolle der Wassertemperatur und 3 zusätzlichen Sensoren zur Steuerung des Wasserstandes.
- Der Überlaufsensor erkennt, wenn das Wasser den maximalen Füllstand überschreitet und aktiviert automatisch die an die Überlaufleitung angeschlossene Entwässerungspumpe.
- Ein Sicherheitsthermostat verhindert, dass die Maschine ohne Wasser läuft.
- Automatisches Füllen und Nachfüllen des Wasserstandes.
- Gut ausgestattet mit 2 speziellen Edelstahlgestellen aus AISI 304, die jeweils 5 Taschen (10 Taschen insgesamt) aufnehmen können. Die Regale haben eine flexible Wand, um die richtige Beutelposition während des Zyklus aufrechtzuerhalten und so maximale Leistungen zu garantieren.

Konstruktion

- Wasserbecken aus Edelstahl 316-L zur Vermeidung von Korrosion.
- Einteilig gepresste 1,5 mm Arbeitsplatte aus Edelstahl mit glatten, abgerundeten Ecken.
- Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Finish. Rückseite, Boden und Vorderseite aus Edelstahl.
- Abnehmbare Halterung aus Edelstahl im Inneren des Wells zur Aufnahme der Suppenbeutel.
- Infrarot-Heizsystem, das unter dem äußeren Boden des Wells positioniert ist, um erhöhte Leistungen zu gewährleisten.
- Ein Sicherheitsthermostat schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch aus.
- Rückseitig klappbarer, schwenkbarer Deckel und Griff mit Federdrehmechanismus, damit der Deckel während des Betriebs offen bleibt.
- Wasserablauf auf der Rückseite des Geräts mit einem externen flexiblen Rohr zur Erleichterung der Brunnenentleerung.
- Integrierte Wasserablaufpumpe zur Steuerung von Entleerungsvorgängen und Wasserüberlauf.

- Montiert auf 200 mm hohen Füßen.
- Ausgestattet mit 2 Meter Kabel mit Stecker.
- IPx4-Wasserschutz.

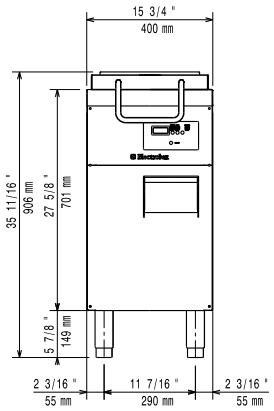
Optionales Zubehör

- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 ❑

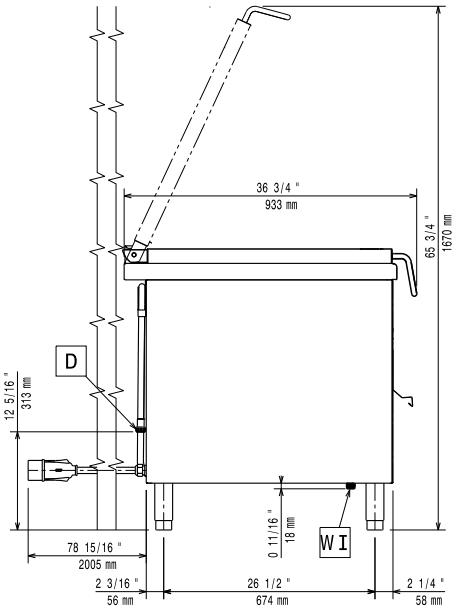
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie
Freistehender elektrischer Rethermalisator, 1 Wanne - 40 Liter - 240 V

Front

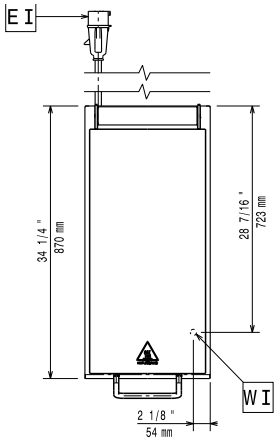


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Gesamt-Watt	3.5 kW

Wasser

Größe der Kaltwasserzuleitung:	3/4"
Wasserablaufdimension:	3/4"

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	260 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Beckeninhalt:	22 lt MIN; 40 lt MAX
Thermostatbereich:	85 °C MIN; 95 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	933 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Versandgewicht:	68 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.51 m³
Konfiguration	freistehend
Zertifizierungen:	CE;CB;WRAS
Zertifizierungsgruppe	N9RT

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

2026.11.19