

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Elektro-Nudelkocher, 2 Becken, 24,5 l, freistehend

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


371099 (E7PCEH2KF0)

 2-BECKEN-EL.-
 NUDELKOCHER 2X24,5 L
 800 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Nudelkocher mit 2 Becken je 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 Wasserfüleinrichtung, frontseitig bedienbar
- Abschöpfzone zum Sammeln und Entladen von Stärke und Schaum durch den Überlauffilter
- OHNE Nudelkörbe, bitte separat bestellen !!!
- dreiseitig geschlossener Schrankraum, 680x640x420 mm
- vorne geschlossen mit 2 Flügeltüren

Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Gerät mit Infrarot-Heizsystem unter den Beckeböden.
- Becken nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- 24,5 l Wasserbecken.
- Gerät mit Abschäumzone zum Entfernen von Stärke: dauernd verbesserte Wasserqualität.
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- 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

- IPx4-Wasserschutz.
- 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.
- Wasserbecken aus Edelstahl 316-L.

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.

Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

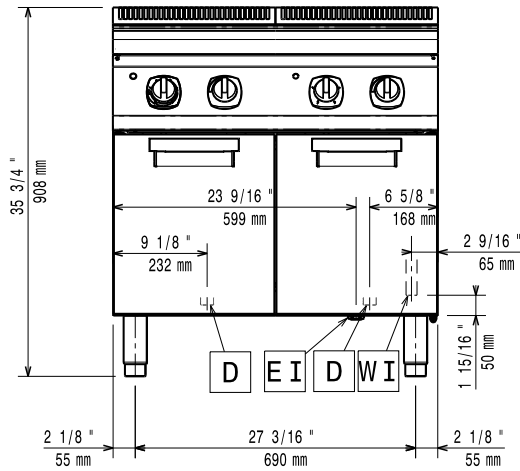
Optionales Zubehör

- 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 ☐

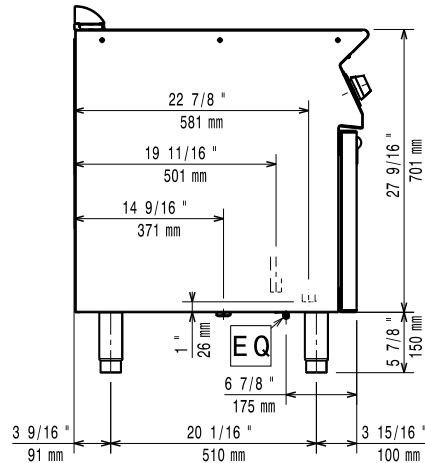
Genehmigung: _____

• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	☐
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	☐
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	☐
• 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	☐
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	☐
• 1 Paar seitliche Fußblenden	PNC 206249	☐
• 1 Paar seitliche Sockelblenden	PNC 206265	☐
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	☐
• Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700	PNC 206307	☐
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	☐
• Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher	PNC 206344	☐
• Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350	☐
• Automatisches, programmierbares Korbbhubsystem für 24,5-Liter-Nudelkocher, 2 Hebegestelle	PNC 206352	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)	PNC 206368	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	☐
• 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 (700XP)	PNC 206396	☐
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	☐
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	☐
• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	☐
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	☐
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	☐
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	☐
• 2 Körbe, links und rechts (105x160x240) für Nudelkocher - 700XP und EMPower	PNC 921020	☐
• 2 Körbe, links und rechts (105x105x240) für Nudelkocher - 700XP und EMPower	PNC 921021	☐
• Einlegeboden (230x350x60) für Nudelkocher-Körbe - EVO700	PNC 921022	☐
• Deckel für Nudelkocher	PNC 921607	☐
• 2 Körbe 170 x 220 für Nudelkocher	PNC 921610	☐
• Vollkorb für 24,5-Liter-Nudelkocher	PNC 921611	☐
• 2 Halbkörbe 105 x 350 mm für 24,5-Liter-Nudelkocher	PNC 921619	☐

Front

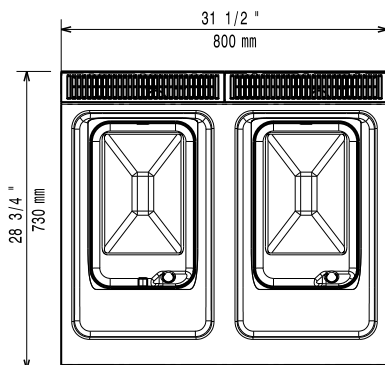


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	12 kW
Gesamt-Watt	12 kW

Wasser

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

Electrolux Professional, empfiehlt die Verwendung von aufbereitetem Wasser basierend auf Proben der spezifischen Wasserbeschaffenheit.

Bitte Anwenderanleitung konsultieren für detaillierte Anforderungen an die Wasserqualität.

Schlüsselinformation

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	250 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt (MAX):	24.5 lt MAX
Nettogewicht:	65 kg
Versandgewicht:	77 kg
Versandhöhe:	1130 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.8 m ³
Zertifizierungsgruppe	EPC72S