

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Gas-Nudelkocher, 1 Becken, 24,5 l, freistehend

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


371090 (E7PCGD1KF0)

 1-BECKEN-GAS-
 NUDELKOCHER 24,5 L 400
 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Nudelkocher mit 1 Becken 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 ÜberlaufILTER
- OHNE Nudelkörbe, bitte separat bestellen !!!
- dreiseitig geschlossener Schrankraum, 330x640x420 mm
- vorne geschlossen mit 1 Flügeltür, Rechtsanschlag

Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Umrüsten auf Flüssiggas ist möglich. Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- 10,5 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter und optimierter Verbrennung unter dem Becken.
- Kein Elektroanschluss erforderlich.
- Das Becken ist 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.
- Einfach zu bedienende Bedienblende mit Gashahn und Piezozündung.
- 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

- [NOT TRANSLATED]
- 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.

Nachhaltigkeit



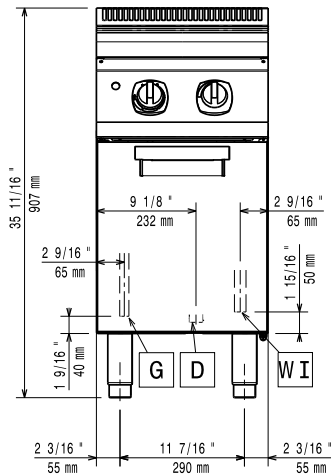
- ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführten Wassers zum Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser.
- Energieregulation: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.

Serienmäßiges Zubehör

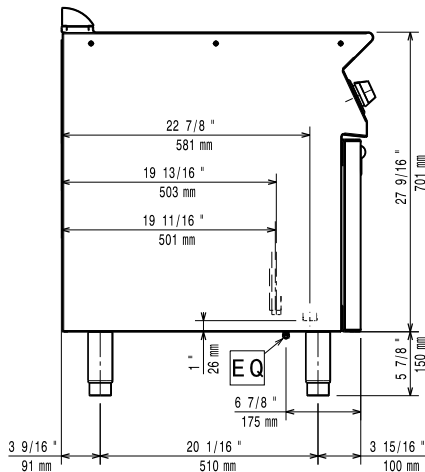
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

Genehmigung: _____

Front

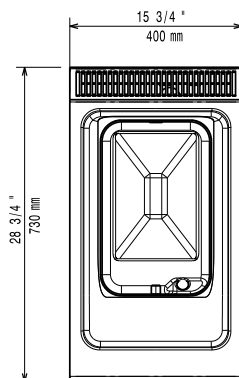


Seite



D = Ablauf
 EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss
 WI = Wasserzulauf

oben



Gas

Gasleistung:	371090 (E7PCGD1KF0)	11.5 kW
Standardgasart:		Erdgas
Gasart, Option:		Flüssiggas
Gaszufuhr:		1/2"

Wasser

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

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

Bitte Anwenderanleitung konsultieren für detaillierte Anforderungen an die Wasserqualität.

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	250 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt (MAX):	24.5 lt MAX
Nettogewicht:	50 kg
Versandgewicht:	46 kg
Versandhöhe:	1130 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.43 m ³

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.

Zertifizierungsgruppe N7ECPG