

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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371091 (E7PCGH2KF0)

 2-BECKEN-GAS-
NUDELKOCHER 2X24,5 L
800 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-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 Wasserfülleinrichtung, 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.
- 23 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter und optimierter Verbrennung unter dem Becken.
- Kein Elektroanschluss erforderlich.
- 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.
- 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

- 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



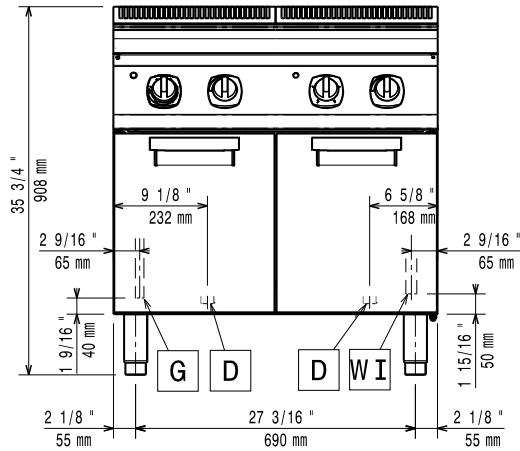
- ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführten Wassers zum Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser.
- Energieregulation: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des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

Serienmäßiges Zubehör

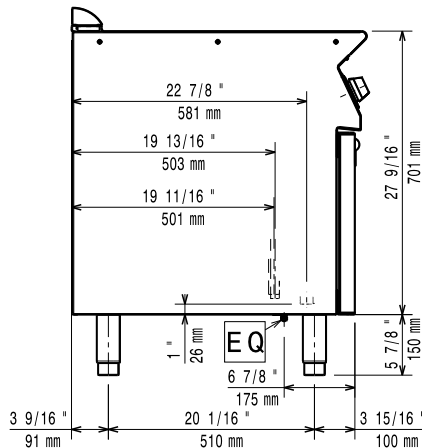
- 2 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

Genehmigung:

Front

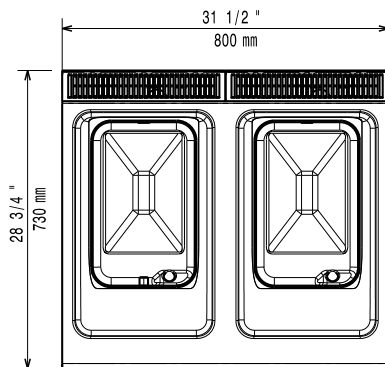


Seite



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

oben



Gas

Gasleistung:	23 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

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:	78 kg
Versandhöhe:	1130 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0,8 m ³
Zertifizierungsgruppe	N7ECPG