



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



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 Wasserfüllleinrichtung, frontseitig bedienbar  
- Abschöpzone 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)

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### 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 Geräte 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 abgeföhrten Wassers zum Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser.
- Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.

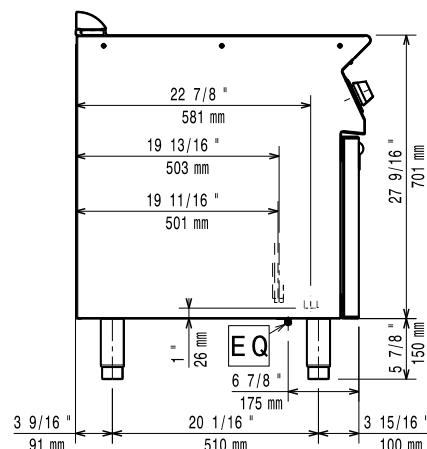
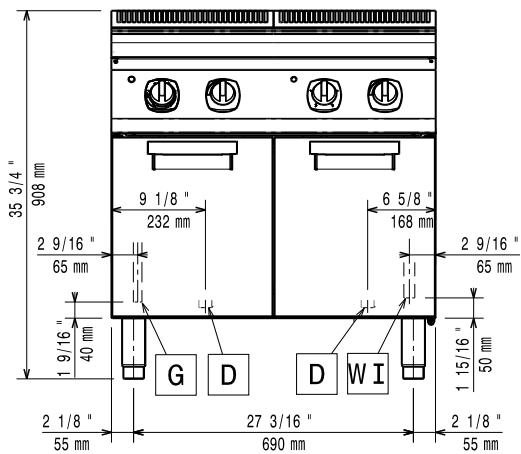
### Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

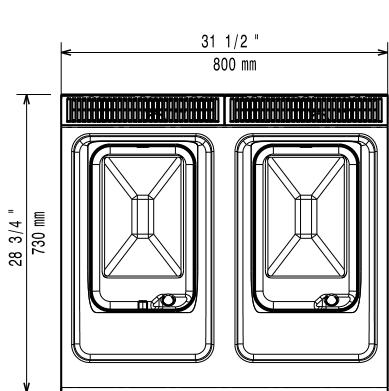
#### Genehmigung:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)



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



## 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 <sup>3</sup>
Zertifizierungsgruppe	N7ECPG

