



371100 (E7PCED1KFP)

 1-BECKEN-ELT.NUDELKO.
 AUTOM.PROGR.24.5L 400

Hauptmerkmale

- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Gerät mit Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden.
- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Eingebautes elektrisches Vorheizsystem für hohen thermischen Wirkungsgrad und schnellen Temperatur-Wiederaufbau.
- Elektrischer 3,5kW Boiler garantiert hohe thermische Effizienz, schnelles Wiederaufheizen und eine hervorragende Produktivität.
- Gerät mit Abschäumzone zum Entfernen von Stärke: dauernd verbesserte Wasserqualität.
- Einfach zu bedienende Bedienblende mit Regelschalter für Schnellfüllung und Wiederauffüllen mit vorgeheiztem Wasser.
- Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens.
- Automatisches Hubsystem: zwei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/2 Korb für die automatische Hebung der Körbe am Zyklusende. Es können 5 verschiedene Garzeiten je Korb gespeichert werden zusätzlich zu 4 verschiedenen Kochzyklen, von simmern (hausgemachte frische Pasta) bis zu voller Leistung (normale Nudeln).
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).

Konstruktion

- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- IPx4-Wasserschutz.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. 2 Einzelportions-Körbe für automatische, programmierbare Nudelkocher PNC 206312

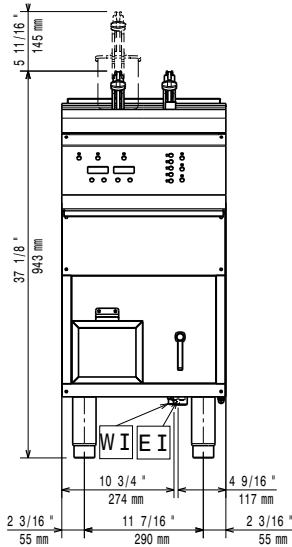
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135

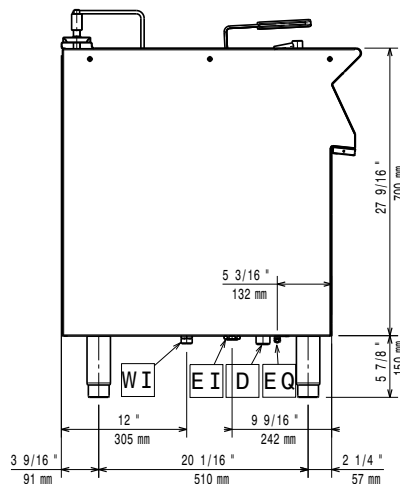
Genehmigung: _____

- 1 Satz geflanschte FüÙe PNC 206136
- Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206175
- 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
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- 2 Einzelpartions-Körbe für automatische, programmierbare Nudelkocher PNC 206312
- 2 Halbkörbe 105 x 350 mm für automatische, programmierbare Nudelkocher PNC 206314
- Einlegeboden für 24,5-Liter-Nudelkocher PNC 206362
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900) PNC 206366
- 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 - 600 mm (XP700-900) PNC 206373
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 600 mm (XP700-900) PNC 206431
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185
- 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

Front

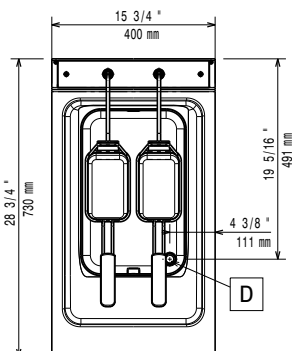


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371100 (E7PCEDIKFP)

Anschlusswert: 9 kW

Gesamt-Watt 9 kW

Wasser

Ablauf "D": 1"

Größe der Kaltwasserzuleitung: 3/4"

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: 60.5 kg

Versandgewicht: 69 kg

Versandhöhe: 1120 mm

Versandlänge: 480 mm

Versandtiefe: 820 mm

Versandvolumen: 0.44 m³

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 EPC72H