



391111 (E9PCGD1MF0)

GAS-NUDELKOCHER 1 X 40-
L-BECKEN

Hauptmerkmale

- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- 16,5 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter und Leistungsregelung für jedes Becken unter dem Becken.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- 40 l Wasserbecken.
- Automatische Funktion zur Stärkeentfernung während des Kochvorgangs: dauerhaft verbesserte Wasserqualität.
- Automatischer Trockengehschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Einfach zu bedienende Bedienblende mit Gashahn und Piezozündung.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Kontinuierliche Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens.
- Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.
- Automatisches Hubsystem (optionales Zubehör): 200 mm breit mit drei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/3 Korb auf einer oder beiden Geräteseiten installiert für die automatische Hebung von sechs Kleinportionskörben (separat zu bestellen). Es können neun Garzeiten über die digitale Regelung gespeichert werden.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).

Konstruktion

- Wasserbecken aus CrNiMo-Stahl 1.4404.
- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Spritzschutz: IPX5
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige, tiefgezogene, 2 mm starke 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

Genehmigung: _____

Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser.

- Energieregulierung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.

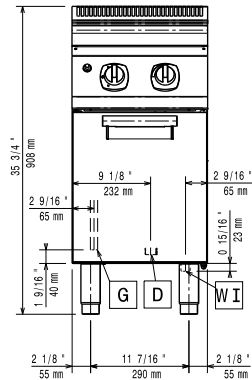
Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

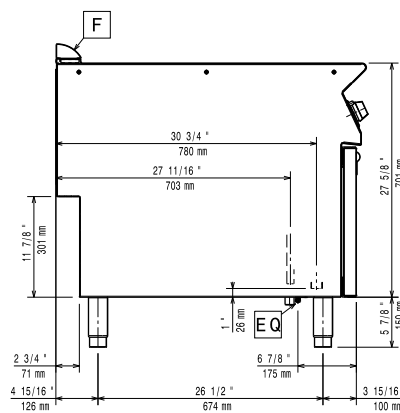
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- Front-Sockelblende, 400 mm PNC 206147 ☐
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 ☐
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDE SERIE 900 PNC 206157 ☐
- 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 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank PNC 206180 ☐
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181 ☐
- Deckel mit Halterung für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206190 ☐
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau PNC 206202 ☐
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ☐
- 1 Satz ergonomische Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206233 ☐
- 1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206237 ☐
- Einlegeboden für 40-Liter-Nudelkocher zum Einsatz von eckigen Körben PNC 206238 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher PNC 206344 ☐
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ☐
- Automatisches, programmierbares Korbbusystem für 40-Liter-Nudelkocher, 3 Hebegestelle PNC 206353 ☐

- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) PNC 206372 ☐
- 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 (900XP) PNC 206395 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- 2 Körbe 150 x 180 mm für 40 Liter Nudelkocher linker und rechter Handgriff PNC 206433 ☐
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044 ☐
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- 3 x GN 1/3 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927210 ☐
- 2 x GN 1/2 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927211 ☐
- 3 runde Körbe, 181 mm Ø, für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden PNC 927212 ☐
- 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden PNC 927213 ☐
- 1 x GN 1/1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927216 ☐
- Auflagerost für runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927219 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐
- Obere Halterung für 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher (alternativ zu Nr. 927219 für 6 runde Körbe) PNC 960644 ☐

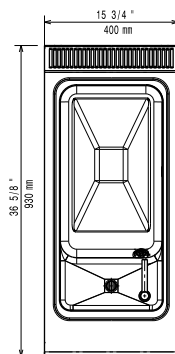


Front



Seite

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



oben

Gas

Gasleistung:	16.5 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Wasser

Gesamthärte:	5 - 50 ppm
Ablauf "D":	1"
Größe der Kaltwasserzuleitung:	3/4"

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:	300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	260 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	520 mm
Beckeninhalt (MAX):	40 lt MAX
Nettogewicht:	62 kg
Versandgewicht:	58 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.51 m ³
Zertifizierungsgruppe	N9ECPG

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.