



Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Nudelkocher, 1 Becken, 40 l



391111 (E9PCGD1MF0)

GAS-NUDELKOCHER 1 X 40-L-BECKEN

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.
- 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 Trockengehenschutz: 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 Kleinportionskörbchen (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 Geräte nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Nachhaltigkeit

- ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführten Wassers zum



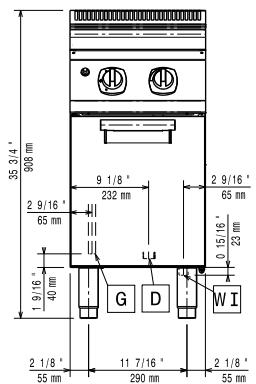
Genehmigung:



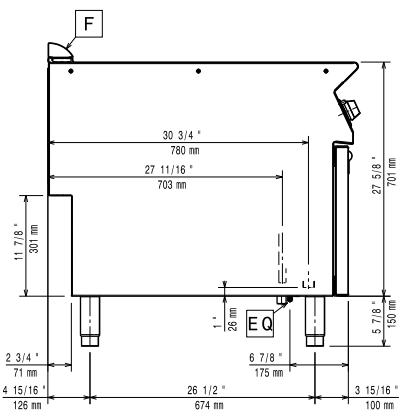
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

| | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|-------------------------------------|
| Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser. | | | | |
| • Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs. | | | | |
| Serienmäßiges Zubehör | | | | |
| • 1 St. Tür für offenen Unterschrank | PNC 206350 | | • Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) | PNC 206372 <input type="checkbox"/> |
| Optionales Zubehör | | | • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) | PNC 206374 <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) | PNC 206375 <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 120 mm Ø | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> | • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> | • Halterrahmen für 2 Nudelkocherkörbe (900XP) | PNC 206395 <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) | PNC 206400 <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • 2 Körbe 150 x 180 mm für 40 Liter Nudelkocher linker und rechter Handgriff | PNC 206433 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Seitlicher Handlauf, rechts und links | PNC 216044 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 400 mm | PNC 216046 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 600 mm | PNC 216047 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1200 mm | PNC 216049 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1600 mm | PNC 216050 <input type="checkbox"/> |
| • 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216134 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm | PNC 216185 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm | PNC 216186 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • 3 x GN 1/3 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 927210 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • 2 x GN 1/2 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 927211 <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • 3 runde Körbe, 181 mm Ø, für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden | PNC 927212 <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | • 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden | PNC 927213 <input type="checkbox"/> |
| • 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | • 1 x GN 1/1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 927216 <input type="checkbox"/> |
| • Deckel mit Halterung für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 206190 | <input type="checkbox"/> | • Auflagerost für runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 927219 <input type="checkbox"/> |
| • 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | • Obere Halterung für 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher (alternativ zu Nr. 927219 für 6 runde Körbe) | PNC 960644 <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz ergonomische Körbe für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 206233 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher | PNC 206237 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Einlegeböden für 40-Liter-Nudelkocher zum Einsatz von eckigen Körben | PNC 206238 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | | |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | |
| • RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher | PNC 206344 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tür für offenen Unterschrank | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Automatisches, programmierbares Korbehubsystem für 40-Liter-Nudelkocher, 3 Hebegestelle | PNC 206353 | <input type="checkbox"/> | | |

Front

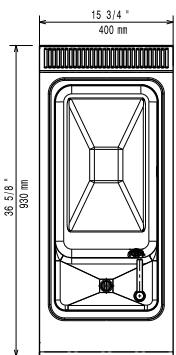


Seite



D = Ablauf
EQ = Equipotentialsschraube
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 m³

Zertifizierungsgruppe N9ECPG

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isolierzvorrichtung installiert werden.