Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



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.

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

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

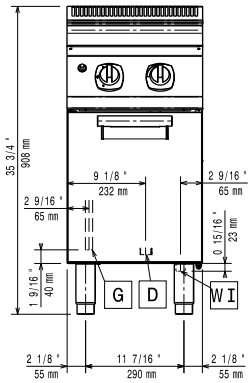
Optionales Zubehör

- 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 SOCKELBLENDEN 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-/Tiefkühlunterschrank 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 Korbhubsystem 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 ❑

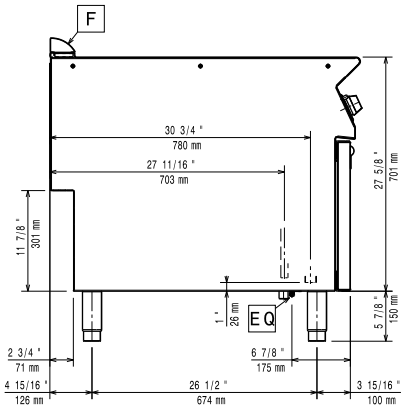
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

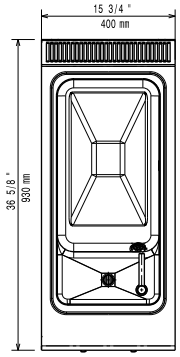


Seite



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 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 Isoliervorrichtung installiert werden.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.