



Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Nudelkocher, 2 Becken, 40 l

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391112 (E9PCGH2MF0)

GAS-NUDELKOCHER 2 X
40-L-BECKEN

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Nudelkocher, 2 Becken je 40 Ltr.

- Beckengröße: 300x520x260 mm, Kapazität min./max: 32/40 Ltr.
 - mit Überschäumrand zum Sammeln und Entleeren von Stärke und Schaum über einen Überlauffilter
 - Unterbau geschlossen mit 2 Flügeltüren
- ACHTUNG ! Körbe nicht enthalten, bitte separat bestellen !

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- 32 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter und Leistungsregelung für jedes Becken unter dem Becken.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- 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 Gerätereiten 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 Edelstahlfüßlen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).
- 40 l Wasserbecken

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

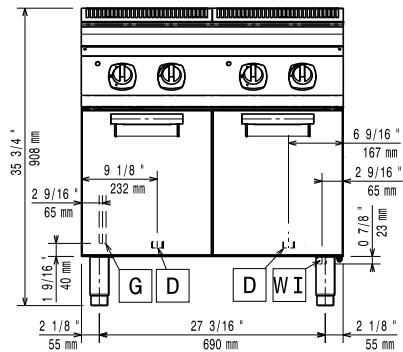
- ESD als Zubehör lieferbar (separat installiert): Energiesparvorrichtung, nutzt die Wärme des durch den Überlauf abgeführt Wassers zum



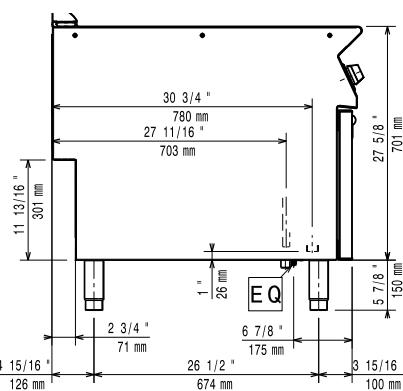
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Vorheizen von Frischwasser auf 60 °C für konstant kochendes Wasser.				
• Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.				
Serienmäßiges Zubehör				
• 2 St. Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350			
Optionales Zubehör				
• Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 206086	<input type="checkbox"/>		
• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	<input type="checkbox"/>		
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	<input type="checkbox"/>		
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	<input type="checkbox"/>		
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	<input type="checkbox"/>		
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>		
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>		
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>		
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>		
• 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>		
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>		
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>		
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>		
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>		
• 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank	PNC 206180	<input type="checkbox"/>		
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181	<input type="checkbox"/>		
• Deckel mit Halterung für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 206190	<input type="checkbox"/>		
• 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau	PNC 206202	<input type="checkbox"/>		
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	<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"/>		
• Einlegeboden für 40-Liter-Nudelkocher zum Einsatz von eckigen Körben	PNC 206238	<input type="checkbox"/>		
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	<input type="checkbox"/>		
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>		
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>		
• RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE	PNC 206309	<input type="checkbox"/>		
• Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher	PNC 206344	<input type="checkbox"/>		
• Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350	<input type="checkbox"/>		
• Automatisches, programmierbares Korbhubsystem für 40-Liter-Nudelkocher, 3 Hebegestelle	PNC 206353	<input type="checkbox"/>		
• Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP)	PNC 206372	<input type="checkbox"/>		
• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>		
			• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375 <input type="checkbox"/>
			• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376 <input type="checkbox"/>
			• Halterrahmen für 2 Nudelkocherkörbe (900XP)	PNC 206395 <input type="checkbox"/>
			• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400 <input type="checkbox"/>
			• 2 Körbe 150 x 180 mm für 40 Liter Nudelkocher linker und rechter Handgriff	PNC 206433 <input type="checkbox"/>
			• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044 <input type="checkbox"/>
			• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047 <input type="checkbox"/>
			• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049 <input type="checkbox"/>
			• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050 <input type="checkbox"/>
			• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134 <input type="checkbox"/>
			• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186 <input type="checkbox"/>
			• 3 x GN 1/3 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 927210 <input type="checkbox"/>
			• 2 x GN 1/2 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 927211 <input type="checkbox"/>
			• 3 runde Körbe, 181 mm Ø, für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden	PNC 927212 <input type="checkbox"/>
			• 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden	PNC 927213 <input type="checkbox"/>
			• 1 x GN 1/1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 927216 <input type="checkbox"/>
			• Auflagerrost für runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 927219 <input type="checkbox"/>
			• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225 <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"/>





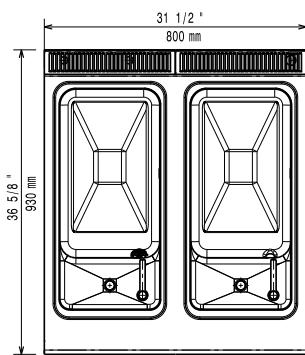
Front



Seite

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

oben



Gas

Gasleistung:	33 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:	115 kg
Versandgewicht:	102 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 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 Isolierzulassung installiert werden.

