Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Elektrisches rethermalizer 1x40lt, 415V

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391352 (E9PCEDRMC0) Elektrisches freistehendes Re-thermalizer mit einem Becken, 40 Liter - 415 V

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektrisches freistehendes Dreiphasen-Wiedererhitzungsgerät für Suppen. 40-Liter-Wasserbecken mit Kapazität für die gleichzeitige Wiedererhitzung von 10 Suppenbeuteln in 40 Minuten, wodurch Energie- und Wasserverbrauch optimiert werden. Das Gerät ist so konzipiert, dass es nur elektrischen Strom, Wasserzufuhr und Wasserabfluss benötigt, keine weiteren Anschlüsse erforderlich. Der 40-Liter-Tank ist aus 316-L-Edelstahl gefertigt, um Korrosion zu vermeiden. Außenverkleidung aus Edelstahl. Arbeitsplatte aus 1,5 mm Edelstahl. Benutzerfreundliches elektronisches Bedienfeld mit LED-Display, das die Auswahl zwischen zwei Programmzyklen ermöglicht – dem Standard-Wiedererhitzungsprogramm und dem Anbratprogramm. Infrarot-Heizsystem befindet sich an der Außenbasis des Beckens. Sicherheitsthermostat verhindert den Betrieb der Maschine ohne Wasser. Ausgestattet mit zwei speziellen AISI 304 Edelstahl-Racks, die jeweils 5 Beutel aufnehmen können (insgesamt 10 Beutel). Geliefert auf 200 mm hohen Füßen.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Einfach zu bedienendes elektronisches Bedienfeld mit LED-Display zur Anzeige der Wassertemperatur und des Countdown-Timers für den Wiedererhitzungszyklus. Ein akustischer Alarm warnt den Bediener, wenn der Zyklus abgeschlossen ist.
- Zwei Programmmodi verfügbar:-Standard-Wiedererhitzungsprogramm: Der Zyklus ermöglicht das Erhitzen von mindestens 2 bis maximal 10 Beuteln Suppe von 5°C auf 80°C in 40 Minuten (bei einer Umgebungstemperatur von 20°C. Die Zeiten können je nach Suppe, Beuteltyp und Beuteltemperatur aus dem Kühlschrank variieren).
  - Anbratprogramm: Ermöglicht dem Bediener, den Wiedererhitzungszyklus um 10 zusätzliche Minuten zu verlängern, wenn eine höhere Temperatur benötigt wird.
- Beim Starten eines Zyklus zeigt das Gerät "PrEh" an, wenn die Wassertemperatur unter 75°C liegt. Der Countdown beginnt, sobald die Temperatur von 75°C erreicht ist.
- Ausgestattet mit einem speziellen Temperatursensor zur Steuerung der Wassertemperatur und drei weiteren Sensoren zur Überwachung des Wasserstands.
- Überlaufsensor erkennt, wenn das Wasser das maximale Niveau überschreitet, und aktiviert automatisch die Ablasspumpe, die mit dem Überlaufrohr verbunden ist.
- Sicherheitsthermostat verhindert den Betrieb des Geräts ohne Wasser.
- Automatisches Befüllen und Nachfüllen des Wasserstands.
- Ausgestattet mit 2 speziellen AISI 304 Edelstahl-Racks, die jeweils 5 Beutel (insgesamt 10 Beutel) aufnehmen können. Die Racks besitzen flexible Wände, um die korrekte Position der Beutel während des Zyklus zu gewährleisten und so maximale Leistung zu garantieren.

Konstruktion

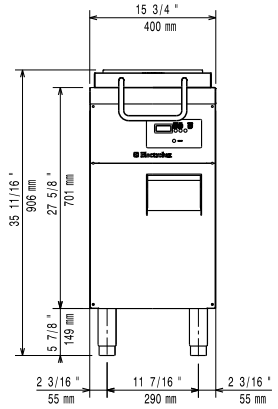
- Wasserbecken aus Edelstahl Typ 316-L zur Vermeidung von Korrosion.
- Nahtlos gepresste Arbeitsplatte aus 1,5 mm Edelstahl mit glatten, abgerundeten Ecken.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche. Rückseite, Boden und Front aus Edelstahl.
- Herausnehmbarer Edelstahlhalter im Inneren des Beckens zur Stützung der Suppenbeutel.
- Infrarot-Heizsystem unter der Außenbasis des Beckens für höchste Leistung.
- Sicherheitsthermostat schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch ab.
- Schwenkbarer Deckel mit Rückenscharnier und Griff mit Federmechanismus, damit der Deckel während des Betriebs offen bleibt.
- Wasserablauf auf der Rückseite des Geräts mit einem flexiblen externen Rohr zum einfachen Entleeren des Beckens.
- Integrierte Wasserablasspumpe zur Steuerung der Ablassvorgänge und des Wasserüberlaufs.
- Montiert auf 200 mm hohen Füßen.
- Ausgestattet mit einem 2-Meter-Kabel mit Stecker.
- Gerät ist IPX4-Wasserbeständigkeitszertifiziert.

Optionales Zubehör

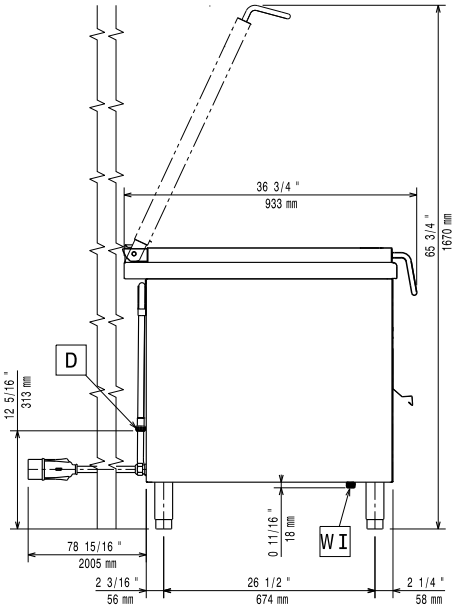
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 ❑

Modulare Großküchengeräteserie
Elektrisches rethermalizer 1x40lt, 415V

Front

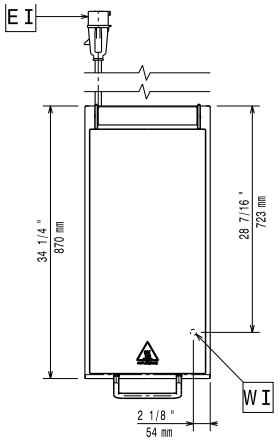


Seite



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

oben



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

2026.11.19

Modulare Großküchengeräteserie Elektrisches rethermalizer 1x40lt, 415V

Elektrisch

Netzspannung:	415 V/3N ph/50 Hz
Gesamt-Watt	10 kW

Wasser

Größe der Kaltwasserzuleitung:	3/4"
Wasserablaufdimension:	3/4"

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	260 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Beckeninhalt:	22 lt MIN; 40 lt MAX
Thermostatbereich:	85 °C MIN; 95 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	933 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Versandgewicht:	68 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.51 m³
Konfiguration	freistehend
Zertifizierungen:	CE;CB;WRAS
Zertifizierungsgruppe	N9RT

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