

Modular Cooking 2-BRUNN E-XP AUTO-PÅFYLNING PASTAKOKARE 2X40LT, 800MM

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



391663 (E9OOCDBAMEV)

e-XP Auto-refill Pastakokar.
El. Golvmmodell. 800mm. 2
brunn (40+40L). Utan korgar.

Kort specifikation

Pos.

Auto-refill Pastakokaren är konstruerad för prestanda, effektivitet samt enkel användning och underhåll. Utrustad med två 40 L vattenkar som sömlöst är svetsade i den 2 mm tjocka arbetsytan av rostfritt stål. En stor digital display visar effektinställningar och driftstatus, medan standby-läget säkerställer energieffektivitet och snabb återhämtning. Automatisk påfyllning håller optimal vattennivå, vilket garanterar jämna resultat och hög produktivitet. Utrustad med infraröd värmeteknik under karet, vilket ger jämn prestanda. Alla huvudkomponenter är åtkomliga från fronten, med vinkelräta sidokanter för jämn anpassning mellan enheter och rundade hörn för enkel rengöring. Tillverkad av AISI 316-L rostfritt stål för karet och Scotch Brite-finishade AISI 304 paneler på utsidan, inkluderar enheten höj- och sänkbara fötter samt IPX4 vattenskydd. Den stora manuella kulventilavloppet möjliggör snabb tömning medan automatisk lågvattenavstängning förhindrar överhettning. Tvåstegs vattenpåfyllning regleras av vattennivåsensor med maximal eller minimal vattenflödesintensitet. Som tillbehör kan inkluderas Automatisk Lyftsystem (200 mm modul med tre GN 1/3 korgstöd, upp till sex små korgar, programmerbar för nio koktider) och Energisparapparat (ESD) som förvärmer inkommande vatten upp till 60 °C med hjälp av återvunnen överflödsvärme.

Huvudfunktioner

- Automatiskt lyftsystem (extra tillbehör): 200 mm bred enhet med tre korgstöd i rostfritt stål med plats för en GN 1/3-korg vardera, som placeras på ena eller båda sidorna av maskinen så att sex små portionskorgar lyfts automatiskt (kan beställas separat). Möjlighet att memorera nio tillagningstider via digital styrning.
- Stor och tydlig digital display som visar effektinställningar, apparatens på/av-status samt värmeelementens på/av-status.
- 40 liters vattenkär.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.
- Automatisk påfyllning håller optimal vattennivå och säkerställer jämna resultat och oavbruten produktivitet.
- Tvåstegs vattenpåfyllning som regleras av vattennivåsensor vid maximal eller minimal vattenflödesintensitet.
- Automatisk avstängning vid låg vattennivå: ingen överhettning.
- Produkten kan användas för att koka pasta, alla slags nudlar, ris, dumplings, grönsaker och soppor. Lämpar sig för såväl stora som små portioner.
- Stor tömning med manuell kulventil för snabb tömning av baljan.
- Med inbyggd droppbricka som korgarna kan ställas på för avrinning.
- Enheten ska monteras på höjdjusterbara fötter i rostfritt stål.
- Enheten har ett infrarött värmesystem under baljans bas.
- Enhet med skumningszon för stärkelseborttagning: ger förbättrad vattenkvalitet.

Konstruktion

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- 2 mm pressad arbetsbänk i ett stycke rostfritt stål
- Vattenkär i rostfritt stål (av typen 316-L).
- Vattenkärlet är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Stor arbetsyta med 930 mm djup.
- Två separata brunnar för flexibel matlagning.
- IPX5 kapslingsklass

Hållbarhet

- ESD finns att få som tillbehör (installeras separat): energisnål enhet använder värme som alstras av vatten som töms genom överflödet för att förvärma kranvattnet upp till 60 °C, för konstant vattenkokning.
- Standby-funktionen sparar energi och återställer snabbt maximal effekt.



Medföljande tillbehör

- 2 av Dörr till underskåp PNC 206350

Övriga Tillbehör

- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms PNC 206135 ☐
- Fotsats PNC 206136 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 800 mm PNC 206148 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm PNC 206152 ☐
- SOCKELPLÅTAR, 2 ST,RFR, SIDOR PNC 206157 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm PNC 206176 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm PNC 206177 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm PNC 206178 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm PNC 206179 ☐
- Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st PNC 206180 ☐
- Panel för service PNC 206181 ☐
- Lock och hållare för lock till pastakokare PNC 206190 ☐
- Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/rygg) PNC 206202 ☐
- 4 fötter för installation på cementsockel PNC 206210 ☐
- Korgar, 3 st, för pastakokare. Används tillsammans med PNC:927219 PNC 206233 ☐
- 1 PASTAKORG FÖR 40L PNC 206237 ☐
- Bottengaller för pastakorg, 40 liters PNC 206238 ☐
- Skorsten 800 mm till XP700 & 900 PNC 206304 ☐
- Bakre ledstång, 800 mm, Marin PNC 206308 ☐
- BAKKANTHYLLA 1200MM-MARIN PNC 206309 ☐
- Värmeväxlare till pastakokare XP700 och XP900 PNC 206344 ☐
- Dörr till underskåp PNC 206350 ☐
- Automatisk lyft för 40L pastakokare, 200MM, programmerbar med 3 lyftarmar PNC 206353 ☐
- Stödskena till fritös XP900, endast hjul PNC 206372 ☐
- Ryggplåtar, 800mm PNC 206374 ☐
- Ryggplåtar, 1000mm PNC 206375 ☐
- Ryggplåtar, 1200mm PNC 206376 ☐
- Stöddram för 2 pastakorgar (900XP) PNC 206395 ☐
- Skorstensnät 400mm (XP700 & XP900) PNC 206400 ☐
- 2 PASTAKORGAR (130X130) HÖ + VÄ 900 LINE PNC 206433 ☐
- Sidoräcke, rostfritt PNC 216044 ☐
- Fronträcke, rostfritt, 800 mm PNC 216047 ☐
- Fronträcke, rostfritt, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Fronträcke, rostfritt, 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 st sidopaneler höjd 700 djup 900mm PNC 216134 ☐
- Portioneringshylla/ räcke, rostfritt, 800 mm (bred) PNC 216186 ☐
- Pastakorgar, 3 st GN1/3 PNC 927210 ☐
- Pastakorgar, 2 st GN1/2 PNC 927211 ☐
- 3 runda korgar för 40-lit pastakokare används tillsammans med 927219 PNC 927212 ☐

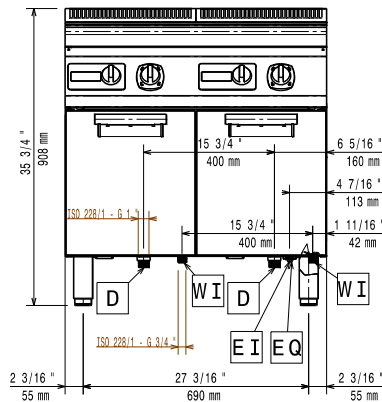
- 6 runda korgar för 40-lit pastakokare. Används tillsammans med PNC:927219 PNC 927213 ☐
- Pastakorg, GN1/1 PNC 927216 ☐
- Bottengaller/stöd för runda korgar för 40-lit pastakokare PNC 927219 ☐
- Ställ för 6 runda korgar PNC 960644 ☐



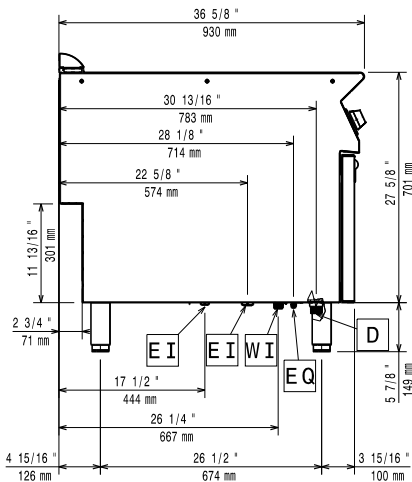
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking 2-BRUNN E-XP AUTO-PÅFYLNING PASTAKOKARE 2X40LT, 800MM

Front

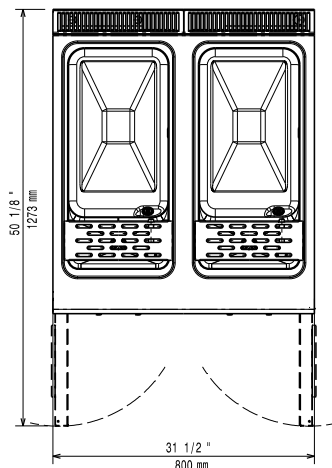


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentiaal skruv
WI = Vatten inlopp

Topp



Elektricitet

Spänning:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	20 kW
Total watt:	20 kW

Vatten

Avlopp "D":	1"
Dimensioner tilllopp kallvattenledning:	3/4"

Viktig information

Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	305 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	315 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	515 mm
Brunnkapacitet (MAX):	40 lt MAX
Ytermått, bredd	800 mm
Ytermått, djup	930 mm
Ytermått, höjd	850 mm
Nettovikt:	79 kg
Fraktvikt:	93 kg
Frakthöjd:	1090 mm
Fraktbredd:	1020 mm
Fraktdjup:	880 mm
Fraktvolym:	0.98 m ³
[NOT TRANSLATED]	eXPEPC92