

Modular Cooking 700XP Pastakokare. El. Golvmodell. 400mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



371100 (E7PCED1KFP)

Pastakokare. El. Golvmodell.
400mm. 1 brunn (20L).
Elektronisk kontrollpanel. 2
korghissar.

Kort specifikation

Pos.

Pastakokare (400 mm) i golvmodell med 1 bassäng (20L) och 2 korghissar, speciellt konstruerad för snabb uppkokning av pasta. Anpassad för anslutning underifrån eller bakifrån, och för montering mot enheter i Electrolux 700-serie.

Robust konstruktion i rostfritt stål

Toppskiva (1,5mm tjock), frontpanel och lock i rostfritt stål (AISI 304)

Bassäng och korg i rostfritt stål (316-L AISI) för skydd mot korrosion

Eluppvärmd, vilket garanterar hög termisk verkningsgrad, snabb temperaturåterhämtning och snabbare produktionsflöde

Kontrollpanel med Rapid System, med reglage för snabbfyllning, kokning och kokning med förvämt vatten

Utrustad med skumzon som samlar upp och avlägsnar skum och stärkelse genom ett överfyllnadsfilter

Säkerhetstermostat för att undvika att pastakokaren opererar utan vatten

Stor avtappningskran med isolerat vred på framsidan av

enheten

Säkerhetstermostat för att undvika att pastakokaren opererar utan vatten

Utrustad med korghissar som automatiskt lyfter korg efter genomförd cykel

Elektronisk kontroll (5 inställningar per korg) för att garantera exakt tillagning

I höjdled justerbara fötter upp till 50 mm, i rostfritt stål (AISI 304)

Kapslingsklass: IPX4

Huvudfunktioner

- Produkten kan användas för att koka pasta, alla slags nudlar, ris, dumplings, grönsaker och soppor. Lämpar sig för såväl stora som små portioner.
- Enheten har ett infrarött värmesystem under baljans bas.
- Vattenkärlet är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Inbyggt system med elektrisk förvärmning ger hög effektivitet och snabb temperaturåterhämtning.
- Eluppvärmda 3,5 kW vattenkokare garanterar hög värmeeffektivitet, snabb temperaturåterhämtning och hög produktionshastighet.
- Enhet med skumningszon för stärkelseborttagning: ger förbättrad vattenkvalitet.
- Lättanvänd kontrollpanel med brytare för att reglera snabb fyllning och påfyllning med föruppvärmt vatten.
- Säkerhetstermostat för att undvika användning utan vatten.
- Stor tömning med manuell kulventil för snabb tömning av baljan.
- Automatiskt lyftsystem: två korgstöd i rostfritt stål med plats för en GN 1/2-korg vardera så att korgarna lyfts upp automatiskt när programmet är klart. Möjlighet att programmera 5 olika koktider per korg utöver valet av 4 olika kokprogram, från liten (hemmagjord färsk pasta) till full effekt (vanlig pasta).
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.
- Enheten levereras med fyra 50 mm ben i rostfritt stål som standard (sparkplattor i rostfritt stål som tillval).

• 2 korgar halvstorlek (105x350mm) till automatisk pastakokare	PNC 206314	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206362	☐
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 400mm	PNC 206366	☐
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 800mm	PNC 206367	☐
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1200mm	PNC 206368	☐
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm	PNC 206369	☐
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm	PNC 206370	☐
• Ryggplåtar, 600mm	PNC 206373	☐
• Ryggplåtar, 800mm	PNC 206374	☐
• Ryggplåtar, 1000mm	PNC 206375	☐
• Ryggplåtar, 1200mm	PNC 206376	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206431	☐
• 2 st sidopaneler höjd 700 djup 700mm	PNC 216000	☐
• Fronträcke, rostfritt, 400 mm	PNC 216046	☐
• Fronträcke, rostfritt, 800 mm	PNC 216047	☐
• Fronträcke, rostfritt, 1200 mm	PNC 216049	☐
• Fronträcke, rostfritt, 1600 mm	PNC 216050	☐
• Portioneringshylla/ räck, rostfritt, 400 mm (bred)	PNC 216185	☐
• Portioneringshylla/ räck, rostfritt, 800 mm (bred)	PNC 216186	☐
• 2 korgar, vänster och höger (105x160) för pastakokare - 700XP	PNC 921020	☐
• 2 korgar, vänster och höger (105x105) för pastakokare - 700XP	PNC 921021	☐
• Bottengaller för pastakokarkorgar	PNC 921022	☐

Konstruktion

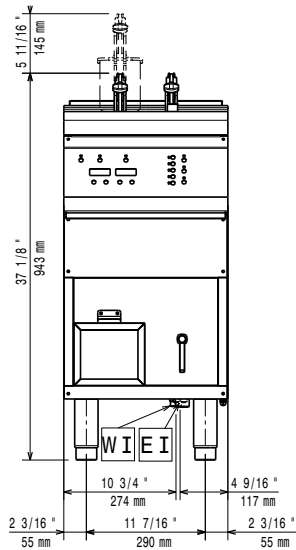
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- 1,5 mm tjockt pressat rostfritt stål
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- [NOT TRANSLATED]

Medföljande tillbehör

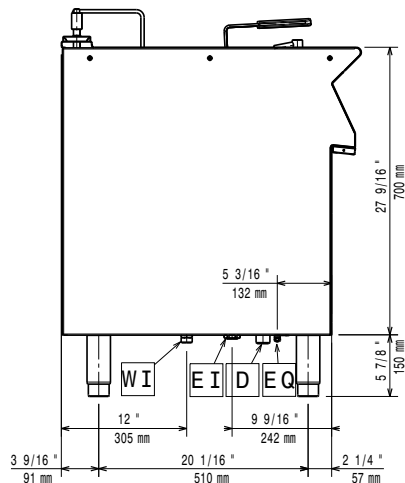
- 1 av - NOT TRANSLATED - PNC 206312

Övriga Tillbehör

• Tätningssats	PNC 206086	☐
• Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms	PNC 206135	☐
• Fotsats	PNC 206136	☐
• Frontsockelplåt, rostfri, 400 mm	PNC 206175	☐
• Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm	PNC 206176	☐
• Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm	PNC 206177	☐
• Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm	PNC 206178	☐
• Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm	PNC 206179	☐
• Skorsten 400 mm till XP700 & 900	PNC 206303	☐
• Höger och vänster sidoräcke.	PNC 206307	☐
• Bakre ledstång, 800 mm, Marin	PNC 206308	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206312	☐

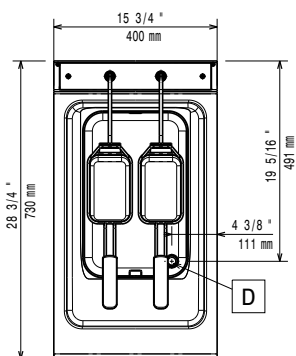


Front



Sida

- D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotential skruv
WI = Vatten inlopp



Topp

Elektricitet

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Spänning:

Effekt, max: 9 kW

Total watt: 9 kW

Vatten

Total hardness: 5-50 ppm

Avlopp "D": 1"

**Dimensjoner tillopp
kallvattenledning:** 3/4"

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Viktig information

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Brunnens invändiga dimensioner (bredd): 250 mm

Brunnens invändiga dimensioner (höjd): 300 mm

Brunnens invändiga dimensioner (djup): 400 mm

Brunnkapacitet (MAX): 24.5 lt MAX

Nettovikt: 60.5 kg

Fraktvikt: 69 kg

Frakthöjd: 1120 mm

Fraktbredd: 480 mm

Fraktdjup: 820 mm

Fraktvolym: 0.44 m³

[NOT TRANSLATED] EPC72H