

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

## Konstruktion

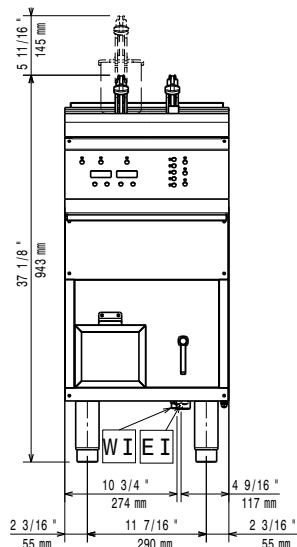
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- 1,5 mm tjockt pressat rostfritt stål
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- [NOT TRANSLATED]

## Medföljande tillbehör

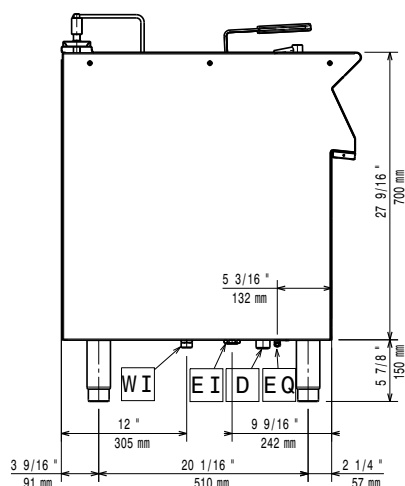
- 1 av - NOT TRANSLATED - PNC 206312

## Övriga Tillbehör

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

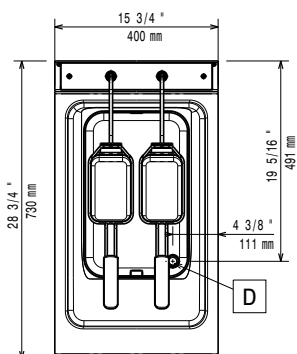


Front



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 m<sup>3</sup>

[NOT TRANSLATED] EPC72H