

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Electric Pasta Cooker, 1 Well with ESD, 40 litres

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


391273 (E9PCEDIMFV)

 40-Liter-Elektro-
 Nudelkocher mit 1 Becken
 und ESD

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Infrarot-Heizsystem. Konstante Stärkeentfernung während des Garvorgangs. Das 40 l Becken ist tiefgezogen aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 als Korrosionsschutz. Sicherheitsthermostat und elektromechanischer Sensor als Trockengehschutz. Höhenverstellbare Edelstahlfüße. Außenverkleidung aus Edelstahl. Deckplatte aus 2 mm dickem Edelstahl. Rechtwinklige Abkantungen verhindern Spalten und Schmutzecken zwischen den Geräten. Mit eingebauter Energiesparvorrichtung.

Hauptmerkmale

- Energieregulierung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.
- Automatisches Hubsystem (optionales Zubehör): 200 mm breit mit drei Edelstahl-Korbhalterungen für je einen GN 1/3 Korb auf einer oder beiden Geräteseiten installiert für die automatische Hebung von sechs Kleinportionskörben (separat zu bestellen). Es können neun Garzeiten über die digitale Regelung gespeichert werden.
- ESD ist im Lieferumfang enthalten (bereits installiert): Das Energiespargerät nutzt die Wärme des durch den Überlauf abfließenden Wassers, um das Leitungswasser auf ca. 60°C vorzuwärmen, um es konstant zu erhitzen.
- 40 l Wasserbecken.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Automatischer Trockengehschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Automatische Funktion zur Stärkeentfernung während des Kochvorgangs: dauerhaft verbesserte Wasserqualität.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).
- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Spritzschutz: IPX5
- Kontinuierliche Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens.
- Wasserbecken aus CrNiMo-Stahl 1.4404.
- Einteilige, tiefgezogene, 2 mm starke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden.

Konstruktion

- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.

Genehmigung: _____

Serienmäßiges Zubehör

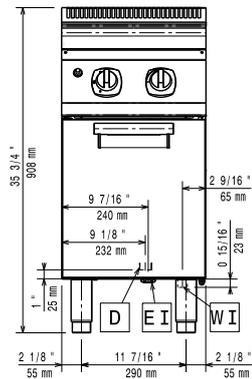
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

Optionales Zubehör

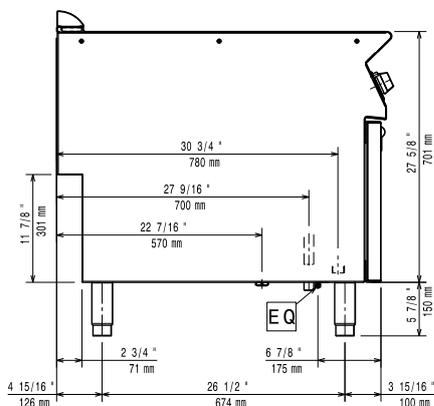
- Verbindungs-/Dichtungs-Bausatz PNC 206086
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136
- Front-Sockelblende, 400 mm PNC 206147
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 PNC 206157
- Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206175
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177
- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181
- Deckel mit Halterung für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206190
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau PNC 206202
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210
- 1 Satz ergonomische Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206233
- 1 ergonomischer Korb für 40-Liter-Nudelkocher PNC 206237
- Einlegeboden für 40-Liter-Nudelkocher zum Einsatz von eckigen Körben PNC 206238
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Energiespar-Vorrichtung für Nudelkocher PNC 206344
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- Automatisches, programmierbares Korbbhubsystem für 40-Liter-Nudelkocher, 3 Hebegestelle PNC 206353
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) PNC 206372
- Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900) PNC 206373
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376
- Halterahmen für 2 Nudelkocherkörbe (900XP) PNC 206395

- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- 2 Körbe 150 x 180 mm für 40 Liter Nudelkocher linker und rechter Handgriff PNC 206433
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186
- 3 x GN 1/3 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927210
- 2 x GN 1/2 Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927211
- 3 runde Körbe, 181 mm Ø, für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden PNC 927212
- 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher, Nr. 927219 muss dazu bestellt werden PNC 927213
- 1 x GN 1/1 Korb für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927216
- Auflagerost für runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher PNC 927219
- Obere Halterung für 6 runde Körbe für 40-Liter-Nudelkocher (alternativ zu Nr. 927219 für 6 runde Körbe) PNC 960644

Front

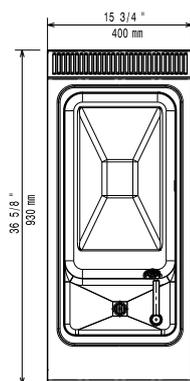


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:

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

391273 (E9PCED1MFV)
Anschlusswert:

10 kW

Gesamt-Watt

10 kW

380-400V 3N- 50/60Hz

Vorbereitet für:

9-10kW

Wasser

Ablauf "D":

1"

Größe der Kaltwasserzuleitung:

3/4"

Total hardness:

5-50 ppm

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.

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen
(Nutzinhalt) Länge:

300 mm

Beckenabmessungen
(Nutzinhalt) Höhe:

260 mm

Beckenabmessungen
(Nutzinhalt) Tiefe:

520 mm

Beckeninhalt (MAX):

40 lt MAX

Nettogewicht:

62 kg

Versandgewicht:

57 kg

Versandhöhe:

1070 mm

Versandlänge:

460 mm

Versandtiefe:

1020 mm

Versandvolumen:

 0.5 m³
Zertifizierungsgruppe

EPC91S

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.