



371098 (E7PCED1KF0)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
ВАРОЧНЫЙ АППАРАТ-
МОНОБЛОК 700XP, 1
ВАННА, 24,5 л - 400 В

Описание

Поз. №

Система нагрева с инфракрасными ТЭНами расположена под днищем ванны. Удаление крахмалосодержащей пены в течение всего рабочего процесса. Ванна выполнена из стали AISI 316. Кран для ручной регулировки подачи воды. Ножки из н/стали с регулируемой высотой. Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite. Штампованная верхняя панель из н/стали толщиной 1,5 мм. Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой точной стыковки агрегатов и быстрой уборки.

Характеристики

- Агрегат предназначен для приготовления не только пасты, но и всех видов макаронных изделий, риса, клецек и овощей.
- Агрегат оснащен системой нагрева с инфракрасными ТЭНами, расположенными под днищем ванны.
- Ванна выполнена из н/стали AISI 316.
- Бесшовное соединение ванны с верхней панелью.
- Переливная зона увеличенного объема по периметру ванны позволяет поставить на нее корзины для удаления излишков воды.
- Объем ванны 24,5 л.
- Переливное устройство для удаления крахмалосодержащей пены способствует поддержанию прозрачности воды.
- Удобная панель управления.
- Предохранительное устройство препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой.
- Автоматический долив воды в ванну, поток воды регулируется вручную при помощи крана.
- Широкое сливное отверстие с ручным шаровым краном обеспечивает быстрый слив воды из ванны.
- Энергосберегающее устройство **ESD** (опция, устанавливается отдельно): позволяет доливать в ванну предварительно прогретую воду (для нагрева используется дренажный контур отработанной воды), и процесс кипения не прекращается.
- Функция плавной регулировки температуры **EnergyControl**: уникальная возможность поддерживать интенсивность кипения при более низкой температуре и снизить энергозатраты.
- **Автоматическая система подъема корзин** (опция): модуль шириной 200 мм оснащен 2 держателями из н/стали для 1 корзины GN 1/2 каждый. Модуль устанавливается справа или слева от варочного аппарата или с обеих сторон, что позволяет осуществлять автоматический подъем 4 порционных корзин (заказываются отдельно). Цифровая система управления с памятью на 9 рабочих циклов различной продолжительности.
- Удобство в обслуживании: ко всем основным компонентам есть доступ с фронтальной стороны.
- Индекс герметичности IPX4.
- Установка на 4 ножки высотой 50 мм из н/стали (декоративный плинтус из н/стали - опция).

Конструкция

- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite.
- Штампованная верхняя панель из н/стали толщиной 1,5 мм.
- Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой точной стыковки агрегатов и быстрой уборки.

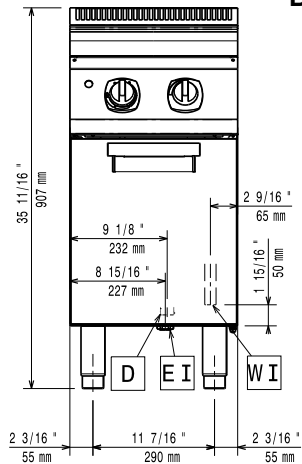
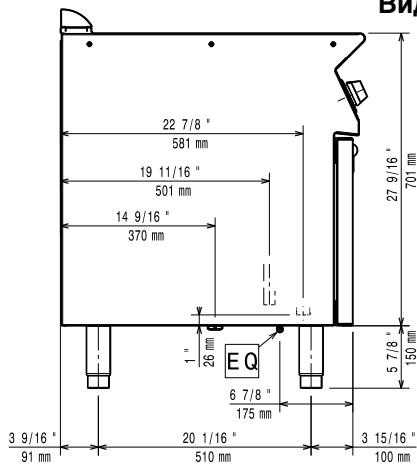
Одобрено _____

Стандартная комплектация

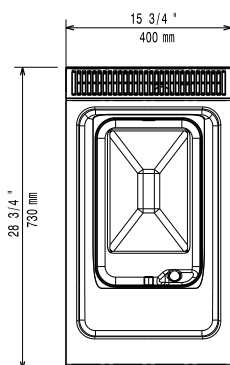
- 1 шт. - Дверца к открытой подставке PNC 206350

Опции

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Комплект соединительных уплотнителей | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Задняя панель, 600 мм (700/900 XP) | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 колеса, 2 поворотных с тормозом (700/900 XP) | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Задняя панель, 800 мм (700/900 XP) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Комплект фланцевых ножек | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Задняя панель, 1000 мм (700/900 XP) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 400 мм | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Задняя панель, 1200 мм (700/900 XP) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 800 мм | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Опорная рама под 2 корзины для универсальных варочных аппаратов (700XP) | PNC 206396 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1000 мм | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Сетка на дымоход, 400 мм (700XP/900) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1200 мм | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Комплект опорных балок под колеса/ опорные ножки, длина 600 мм | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1600 мм | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • 2 боковые панели для агрегатов-моноблоков | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус для элемента 400 мм (не подходят для холодильных/ морозильных подставок) | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Фронтальный поручень 400 мм | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус для элемента 800 мм (не подходят для холодильных/ морозильных подставок) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Фронтальный поручень 800 мм | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус для элемента 1000 мм (не подходят для холодильных/ морозильных подставок) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Фронтальный поручень 1200 мм | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус для элемента 1200 мм (не подходят для холодильных/ морозильных подставок) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Фронтальный поручень 1600 мм | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Фронтальный плинтус для элемента 1600 мм (не подходят для холодильных/ морозильных подставок) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Широкий поручень - порционная полка, 400 мм | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 ножки для установки на строительный цоколь (не подходит для грилей-моноблоков 900 линии) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | • Широкий поручень - порционная полка, 800 мм | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 боковых плинтуса | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | • Две корзины габаритами 105X160 мм для универсального варочного аппарата | PNC 921020 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 боковых плинтуса для установки на строительный цоколь | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | • 2 корзины (Л+П) 105x105 для макаронварки | PNC 921021 | <input type="checkbox"/> |
| • Надставка для дымохода 400 мм | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | • Держатель для корзин к универсальному варочному аппарату | PNC 921022 | <input type="checkbox"/> |
| • Правый и левый боковые поручни | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> | • Крышка для универсальных варочных аппаратов 24,5 л | PNC 921607 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | • 2 корзины 170x220 мм для универсальных варочных аппаратов 24,5 л | PNC 921610 | <input type="checkbox"/> |
| • Устройство энергосбережения к универсальным варочным аппаратам | PNC 206344 | <input type="checkbox"/> | • Корзина 170x220 мм для универсальных варочных аппаратов 24,5 л | PNC 921611 | <input type="checkbox"/> |
| • Дверца к открытой подставке | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | • 2 корзины 105x350 мм для универсальных варочных аппаратов | PNC 921619 | <input type="checkbox"/> |
| • Модуль автоматического подъема корзин к универсальным варочным аппаратам 24,5 л, 2 держателя | PNC 206352 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Опорная рама для ножек или колес, 1200 мм (700/900XP) | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Опорная рама для ножек или колес, 1600 мм (700/900XP) | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Опорная рама для ножек или колес, 2000 мм (700/900XP) | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> | | | |

Вид спереди

Вид сбоку


- D** = Дренаж
EI = Вход эл. кабеля
EQ = Винт эквипотенциала
WI = Вход воды

Вид сверху

Электрика

Электропитание:

371098 (E7PCED1KF0) 380-400 V/3N ph/50/60 Гц

Подключаемая мощность: 6 кВт

Общая мощность: 6 кВт

Вода

Дренаж "D": 1"

Вход холодной воды: 1/2"

Жесткость: 5-50 ppm

Electrolux рекомендует использовать систему водоподготовки на основании анализа воды.

Подробные требования к качеству воды см. в инструкции по эксплуатации.

Основная информация

Полезный объем ванны (ширина): 250 мм

Полезный объем ванны (высота): 300 мм

Полезный объем ванны (глубина): 400 мм

Вместимость ванны (MAX): 24.5 lt MAX

Вес нетто: 50 кг

Вес брутто: 46 кг

Высота: 1140 мм

Ширина: 460 мм

Глубина: 820 мм

 Объем: 0.43 m³

Если агрегат предполагается установить рядом или "спиной" к оборудованию, чувствительному к высоким температурам, необходимо оставить зазор в 150 мм или обеспечить термоизоляцию подобного оборудования.