

**371090 (E7PCGD1KF0)****ГАЗОВЫЙ
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
ВАРОЧНЫЙ АППАРАТ-
МОНОБЛОК 700XP, 1
ВАННА, 24,5 л**

Описание

Поз. №

Высокопродуктивные горелки мощностью 10,5 кВт. Агрегат работает и на природном, и на балонном газе. Удаление крахмалосодержащей пены в течение всего рабочего процесса. Ванна выполнена из стали AISI 316. Панель управления с регулятором подачи газа и пьезоподжигом. 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.

Одобрено _____

Характеристики

- Агрегат предназначен для приготовления не только пасты, но и всех видов макаронных изделий, риса, клецек и овощей.
- Высокопродуктивные горелки из н/стали, мощностью 10,5 кВт, находятся снаружи ванны. В комплекте: защитное устройство, прекращающее подачу газа при отсутствии пламени и система оптимизации сгорания.
- Агрегат не требует подключения к электросети.
- 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 с регулятором подачи газа и пьезоподжигом.
- 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.

Стандартная комплектация

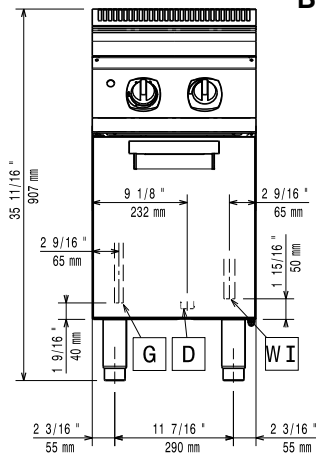
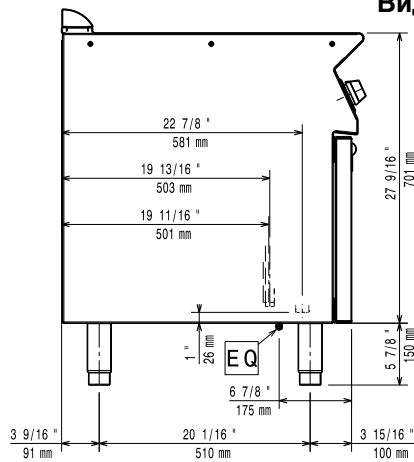
- 1 шт. - Дверца к открытой подставке PNC 206350

Опции

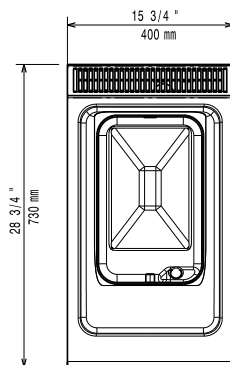
- Комплект соединительных уплотнителей PNC 206086
- Воздуховод, диам. 120 мм PNC 206126
- Уплотнительное кольцо для дымохода диам. 120 мм PNC 206127
- 4 колеса, 2 поворотных с тормозом (700/900 XP) PNC 206135
- Комплект фланцевых ножек PNC 206136
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 400 мм PNC 206147
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 800 мм PNC 206148
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1000 мм PNC 206150
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1200 мм PNC 206151
- Фронтальный плинтус (установка на строительный цоколь), 1600 мм PNC 206152
- Фронтальный плинтус для элемента 400 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206175
- Фронтальный плинтус для элемента 800 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206176
- Фронтальный плинтус для элемента 1000 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206177
- Фронтальный плинтус для элемента 1200 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206178
- Фронтальный плинтус для элемента 1600 мм (не подходят для холодильных/морозильных подставок) PNC 206179

- 4 ножки для установки на строительный цоколь (не подходит для грилей-моноблоков 900 линии) PNC 206210
- 2 боковых плинтуса PNC 206249
- 2 боковых плинтуса для установки на строительный цоколь PNC 206265
- Надставка для дымохода 400 мм PNC 206303
- Правый и левый боковые поручни PNC 206307
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- Дымоход диам. 120 мм для 1/2 модуля PNC 206310
- Устройство энергосбережения к универсальным варочным аппаратам PNC 206344
- Дверца к открытой подставке PNC 206350
- Модуль автоматического подъема корзины к универсальным варочным аппаратам 24,5 л, 2 держателя PNC 206352
- Опорная рама для ножек или колес, 400 мм (700/900XP) PNC 206366
- Опорная рама для ножек или колес, 800 мм (700/900XP) PNC 206367
- Опорная рама для ножек или колес, 1200 мм (700/900XP) PNC 206368
- Опорная рама для ножек или колес, 1600 мм (700/900XP) PNC 206369
- Опорная рама для ножек или колес, 2000 мм (700/900XP) PNC 206370
- Задняя панель, 600 мм (700/900 XP) PNC 206373
- Задняя панель, 800 мм (700/900 XP) PNC 206374
- Задняя панель, 1000 мм (700/900 XP) PNC 206375
- Задняя панель, 1200 мм (700/900 XP) PNC 206376
- Опорная рама под 2 корзины для универсальных варочных аппаратов (700XP) PNC 206396
- Сетка на дымоход, 400 мм (700XP/900) PNC 206400
- Комплект опорных балок под колеса/ опорные ножки, длина 600 мм PNC 206431
- 2 боковые панели для агрегатов-моноблоков PNC 216000
- Фронтальный поручень 400 мм PNC 216046
- Фронтальный поручень 800 мм PNC 216047
- Фронтальный поручень 1200 мм PNC 216049

- Фронтальный поручень 1600 мм PNC 216050
- Широкий поручень - порционная полка, 400 мм PNC 216185
- Широкий поручень - порционная полка, 800 мм PNC 216186
- Две корзины габаритами 105X160 мм для универсального варочного аппарата PNC 921020
- 2 корзины (Л+П) 105x105 для макаронварки PNC 921021
- Держатель для корзин к универсальному варочному аппарату PNC 921022
- Крышка для универсальных варочных аппаратов 24,5 л PNC 921607
- 2 корзины 170x220 мм для универсальных варочных аппаратов 24,5 л PNC 921610
- Корзина 170x220 мм для универсальных варочных аппаратов 24,5 л PNC 921611
- 2 корзины 105x350 мм для универсальных варочных аппаратов PNC 921619
- Регулятор давления для газовых агрегатов PNC 927225

Вид спереди

Вид сбоку


- D** = Дренаж
EQ = Винт эквипотенциала
G = Патрубок подачи газа
WI = Вход воды

Вид сверху

Газ

Тепловая мощность	371090 (E7PCGD1KF0)	11.5 kW
[NOT TRANSLATED]		Природный газ G20 (20 мбар)
Тип газа		Балонный
Вход газа		1/2"

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:	47 кг
Высота:	1130 мм
Ширина:	460 мм
Глубина:	820 мм
Объем:	0.43 m ³

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