

**391126 (E9PCED1MF0)****ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ  
ВАРОЧНЫЙ АППАРАТ  
900XP, 1 ВАННА, 40 Л - 400  
В**

## Описание

### Поз. №

Инфракрасные нагревательные элементы. Удаление крахмалосодержащей пены в течение всего рабочего процесса. Ванна объемом 40 л выполнена из стали AISI 316. Предохранительное устройство препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой. Ножки из н/стали с регулируемой высотой. Внешние панели из н/стали. Верхняя панель из н/стали 20/10. Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой гигиеничной стыковки агрегатов и быстрой уборки.

Одобрено \_\_\_\_\_

## 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-L.
- Бесшовное соединение ванны с верхней панелью.
- Переливная зона увеличенного объема по периметру ванны позволяет поставить на нее корзины для удаления излишков воды.
- Ванна объемом 40 литров.
- Функция автоматического удаления крахмалосодержащей пены: постоянное поддержание качества воды.
- Автоотключение при недостаточном уровне воды исключает случайный перегрев оборудования.
- Удобная панель управления.
- 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.
- Удобство в обслуживании: ко всем основным компонентам есть доступ с фронтальной стороны.
- **Автоматическая система подъема корзин** (опция): модуль 200 мм с 3 держателями из н/стали для 1 корзины GN 1/3 каждый. Возможна установка двух модулей с обеих сторон для автоматического подъема 6 порционных корзин (корзины заказываются отдельно). Цифровая система управления с памятью на 9 рабочих циклов различной продолжительности.
- Индекс герметичности IPX5.
- Герметичная система рукояток для регулировки температуры.
- Штампованная верхняя панель из н/стали толщиной 2 мм.
- 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.
- Боковые кромки верхней панели выполнены строго под углом 90° для гладкой точной стыковки агрегатов и быстрой уборки.

## Стандартная комплектация

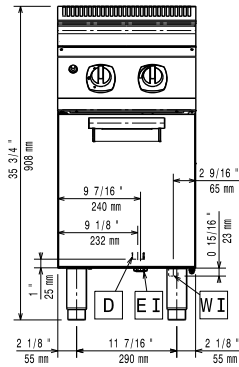
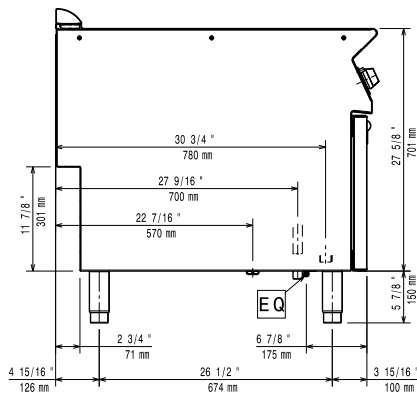
- 1 шт. - Дверца к открытой PNC 206350  
подставке

## Опции

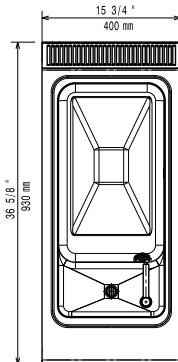
- Комплект соединительных PNC 206086  
уплотнителей
- 4 колеса, 2 поворотных с тормозом PNC 206135  
(700/900 XP)
- Комплект фланцевых ножек PNC 206136
- Фронтальный плинтус (установка на PNC 206147  
строительный цоколь), 400 мм
- Фронтальный плинтус (установка на PNC 206148  
строительный цоколь), 800 мм
- Фронтальный плинтус (установка на PNC 206150  
строительный цоколь), 1000 мм
- Фронтальный плинтус (установка на PNC 206151  
строительный цоколь), 1200 мм
- Фронтальный плинтус (установка на PNC 206152  
строительный цоколь), 1600 мм
- 2 боковых плинтуса (установка на PNC 206157  
строительный цоколь)
- Фронтальный плинтус для элемента PNC 206175  
400 мм (не подходят для  
холодильных/морозильных  
подставок)
- Фронтальный плинтус для элемента PNC 206176  
800 мм (не подходят для  
холодильных/морозильных  
подставок)
- Фронтальный плинтус для элемента PNC 206177  
1000 мм (не подходят для  
холодильных/морозильных  
подставок)
- Фронтальный плинтус для элемента PNC 206178  
1200 мм (не подходят для  
холодильных/морозильных  
подставок)
- Фронтальный плинтус для элемента PNC 206179  
1600 мм (не подходят для  
холодильных/морозильных  
подставок)
- 2 боковых плинтуса (не подходят PNC 206180  
для холодильных/морозильных  
подставок)
- 2 панели для сервисного канала PNC 206181  
при установке в линию

- Крышка и держатель для крышки к PNC 206190  
универсальным варочным аппаратам
- 2 панели для сервисного канала при PNC 206202  
установке спина к спине
- 4 ножки для установки на PNC 206210  
строительный цоколь (не подходит для  
грилей-моноблоков 900 линии)
- Комплект эргономических корзин для PNC 206233  
40-л универсальных варочных  
аппаратов
- 1 эргономическая корзина для 40-л PNC 206237  
универсальных варочных аппаратов
- Фальшдно для квадратных корзин PNC 206238  
универсальных варочных аппаратов 40 л
- Надставка для дымохода 400 мм PNC 206303
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Устройство энергосбережения к PNC 206344  
универсальным варочным аппаратам
- Дверца к открытой подставке PNC 206350
- Модуль автоматического подъема PNC 206353  
корзин к универсальным варочным  
аппаратам 40 л, 3 держателя
- Опорная рама для колес к PNC 206372  
фритюрницам (900XP)
- 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 PNC 206395  
универсальных варочных аппаратов  
(900XP)
- Сетка на дымоход, 400 мм (700XP/900) PNC 206400
- Порционная корзина PNC 206433
- Правый и левый боковые поручни (900 PNC 216044  
XP)
- Фронтальный поручень 400 мм PNC 216046
- Фронтальный поручень 800 мм PNC 216047
- Фронтальный поручень 1200 мм PNC 216049
- Фронтальный поручень 1600 мм PNC 216050
- 2 боковые панели для агрегатов- PNC 216134  
моноблоков

- Широкий поручень - порционная полка, 400 мм PNC 216185
- Широкий поручень - порционная полка, 800 мм PNC 216186
- 3 корзины GN 1/3 для универсальных варочных аппаратов 40 л PNC 927210
- 2 корзины GN 1/2 для универсальных варочных аппаратов 40 л PNC 927211
- 3 круглые корзины диам. 181 мм для 40-л универсальных варочных аппаратов (обязательно вместе с 927219) PNC 927212
- 6 круглых корзин для 40-л универсальных варочных аппаратов (обязательно вместе с 927219) PNC 927213
- Корзина GN 1/1 для универсальных варочных аппаратов 40 л PNC 927216
- Опорная решетка под круглые корзины для универсальных варочных аппаратов 40 л PNC 927219
- Верхняя опорная рама под 6 круглых корзин для универсальных варочных аппаратов 40 л PNC 960644

**Вид спереди**

**Вид сбоку**


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

**Вид сверху**


### Электрика

Электропитание:	391126 (E9PCED1MF0)	380-400 V/3N ph/50/60 Гц
Подключаемая мощность:		10 кВт
Общая мощность:		10 кВт

### Вода

Дренаж "D":	1"
Вход холодной воды:	3/4"
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):	300 мм
Полезный объем ванны (высота):	260 мм
Полезный объем ванны (глубина):	520 мм
Вместимость ванны (MAX):	40 lt MAX
Вес нетто:	44 кг
Вес брутто:	56 кг
Высота:	1080 мм
Ширина:	460 мм
Глубина:	1020 мм
Объем:	0.51 м <sup>3</sup>

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