

Línea de Cocción Modular

900XP Cocina a gas 4 quemadores 10 kW sobre Horno a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391006 (E9GCGH4CGM)

Cocina a GAS 4
quemadores (10 kW cada
uno) sobre Horno a Gas (8,5
kW)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de hierro fundido.
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento). 4 quemadores de 10kW
- Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable de 110°C a 285°C

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Cuatro quemadores de alta eficiencia 10kW, dotados con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- El compartimento de la base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Sostenibilidad

- [NOT TRANSLATED]

accesorios incluidos

- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 estático

accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 ☐ estático
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐

Aprobación: _____

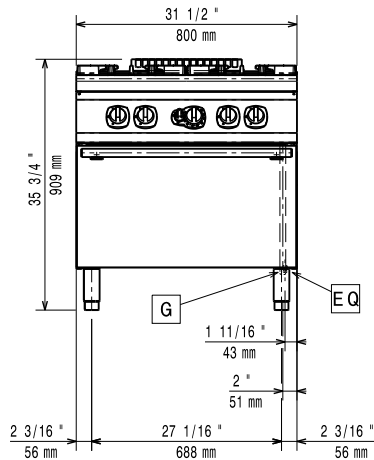
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	☐
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	☐	• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES 900 SOBRE HORNO	PNC 206458	☐
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206171	☐	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	☐
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206172	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	☐	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	☐
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	☐	• 2 medios cestos para freidoras OptiOil de 15lt y freidoras de 18/23lt	PNC 927223	☐
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	☐
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	☐			
• Extensión para columna de agua, línea 900	PNC 206290	☐			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	☐			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	☐			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	☐			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	☐			



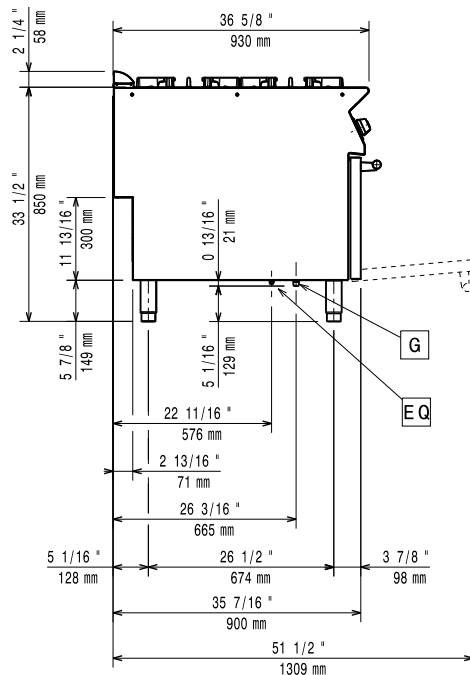
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores 10 kW sobre Horno a gas

Alzado

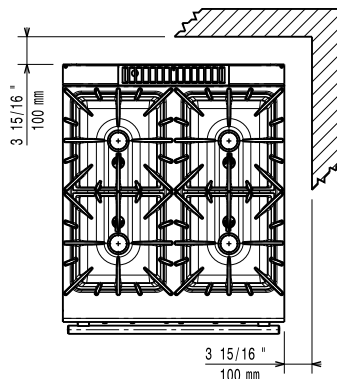


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



Gas

Natural gas - Pressure:

391006 (E9GCGH4CGM) 7" w.c. (17.4 mbar)

Potencia gas:

48.5 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

1/2"

Info

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.

Temperatura de

funcionamiento del horno

120 °C MIN; 270 °C MAX

Dimensiones de la cavidad

del horno (ancho):

575 mm

Dimensiones de la cavidad

del horno (alto):

300 mm

Dimensiones de la cavidad

del horno (fondo):

700 mm

Peso neto

155 kg

Peso del paquete

137 kg

Alto del paquete:

1080 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

0.95 m³

Potencia quemadores

frontales

ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW

Potencia de los quemadores

traseros

10 - 10 kW

Grupo de certificación:

N9CG

Dimensiones de los

quemadores traseros - mm

Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los

quemadores delanteros -

mm

Ø 100 Ø 100

EcoFlame model available to save up to 20% on gas >>> 391642

Note:



La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.10.05