

Cuisson modulaire 6 brûleurs ouverts, four à convection gaz, armoire, 900XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


391013 (E9GCGL6C10)

 Fourneau gaz 6 feux vifs
 (4x6 kW, 2x10 kW) sur four
 gaz et placard 1200 mm

Description courte

Repère No. _____

Unit to be Electrolux Professional 900XP four 6 kW and two 10 kW gas burner range on gas oven with cupboard. Unit to be installed on stainless steel feet with height adjustment up to 50 mm. High efficiency flower flame burners with continuous power regulation and optimized combustion. Flame failure device as standard on burners to protect against accidental extinguishing. Oven chamber with 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans). Unit to have ribbed, cast-iron oven base plate. Exterior panels of unit in Stainless steel with Scotch Brite finish. Pan supports in heavy duty cast iron. Extra strength work top in heavy duty 2 mm Stainless steel. Unit has right-angled side edges to allow flush-fitting junction between units.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Les quatre brûleurs 6 kW et les deux brûleurs 10 kW, à rendement élevé, sont disponibles en deux tailles différentes pour répondre aux besoins de cuisson à haute performance des clients les plus exigeants : -brûleurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW. -brûleurs 100 mm avec régulation d'énergie continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Le soubassement est composé d'un four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou des bacs GN 2/1 et une sole rainurée en fonte.
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Rotation en continu des boutons de commande, du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

Accessoires en option

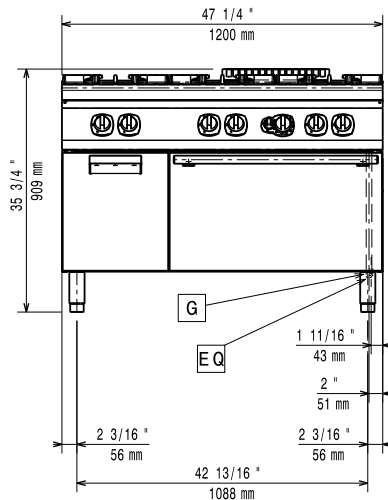
- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Grille GN2/1 chromée | PNC 164250 | ☐ | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm | PNC 206370 | ☐ |
| • Kit de jonction | PNC 206086 | ☐ | • Panneaux arrière 1200 mm | PNC 206376 | ☐ |
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | ☐ | • Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 sur four | PNC 206385 | ☐ |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | ☐ | • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | ☐ |
| • Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues | PNC 206135 | ☐ | • Mains courantes latérales droite + gauche | PNC 216044 | ☐ |
| • Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) | PNC 206136 | ☐ | • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • 2 supports glissières 4 GN 1/1 pour soubassement 400 mm | PNC 206145 | ☐ | • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | ☐ | • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC | PNC 216134 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | ☐ | • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 216185 | ☐ |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm | PNC 206157 | ☐ | • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | ☐ |
| • Plaque de mijotage 1 brûleur frontal | PNC 206170 | ☐ | • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | ☐ |
| • Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal | PNC 206172 | ☐ | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | ☐ | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | ☐ | | | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206180 | ☐ | | | |
| • 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) | PNC 206181 | ☐ | | | |
| • Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) | PNC 206202 | ☐ | | | |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm | PNC 206210 | ☐ | | | |
| • Cheminée | PNC 206246 | ☐ | | | |
| • Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module | PNC 206259 | ☐ | | | |
| • Colonne d'eau avec bras pivotant | PNC 206289 | ☐ | | | |
| • Extension colonne d'eau, l=900 | PNC 206290 | ☐ | | | |
| • Grille inox pour 2 feux vifs | PNC 206298 | ☐ | | | |
| • Mître pour élément 1200mm | PNC 206306 | ☐ | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206309 | ☐ | | | |
| • 1 Porte droite/gauche | PNC 206350 | ☐ | | | |
| • Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) | PNC 206363 | ☐ | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm | PNC 206368 | ☐ | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm | PNC 206369 | ☐ | | | |



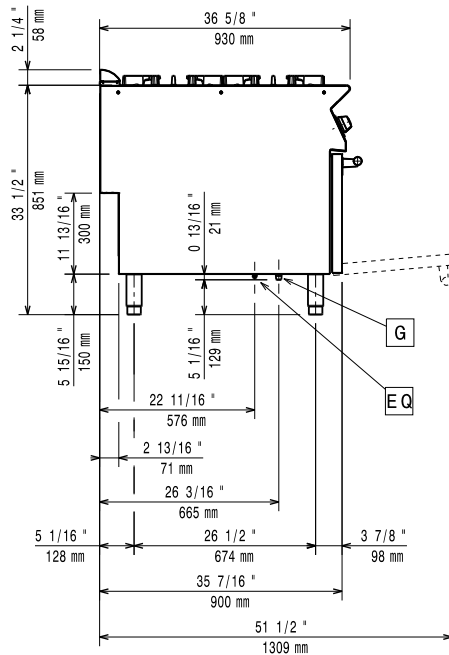
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 6 brûleurs ouverts, four à convection gaz, armoire, 900XP

Avant

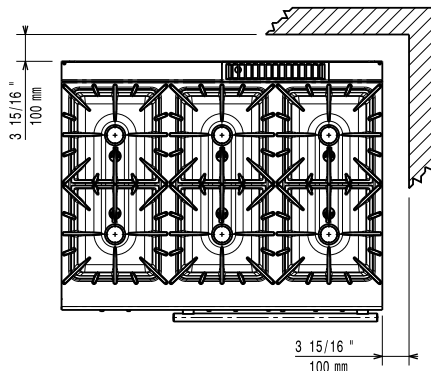


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Natural gas - Pressure:

391013 (E9GCGL6C10)

7" w.c. (17.4 mbar)

Puissance gaz :

52.5 kW

Prédisposé en standard :

Gaz naturel

Type de gaz Option :

Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz :

1/2"

Informations générales

Température de
fonctionnement :

120 °C MIN; 280 °C MAX

Largeur chambre de cuisson
:

575 mm

Hauteur chambre de cuisson
:

300 mm

Profondeur chambre de
cuisson :

700 mm

Poids net :

156 kg

Poids brut :

180 kg

Hauteur brute :

1080 mm

Largeur brute :

1020 mm

Profondeur brute :

1260 mm

Volume brut :

1.39 m³

Puissance brûleurs avant

6 - 6 kW

Puissance des brûleurs

arrières

10 - 10 kW

Puissance brûleurs centraux :

6 - 0/6 - 0 kW

Groupe de certification:

N9CG

Dimensions des brûleurs

arrières - mm

Ø 100 Ø 100

Dimension brûleurs avant -
mm

Ø 60 Ø 60

Dimension brûleurs centraux
- mm

Ø 60 Ø 60

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.



La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.08