

Cuisson modulaire 6 brûleurs ouverts, four large à convection gaz, 1200mm, 900XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


391015 (E9GCGL6CLO)

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

Description courte

Repère No.

Unit to be Electrolux Professional 900XP four 6 kW and two 10 kW gas burner range on large gas oven. 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.
- 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 grand four à 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 étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) 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

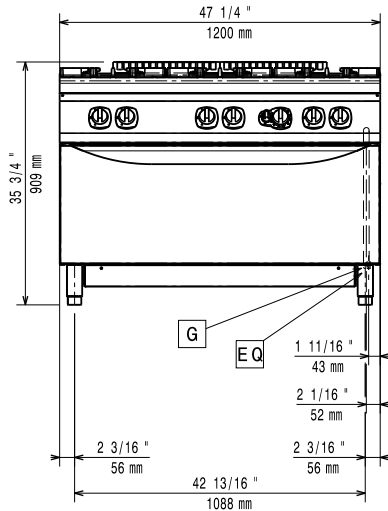
- 1 X Grille chromée pour grands fours PNC 206204

Accessoires en option

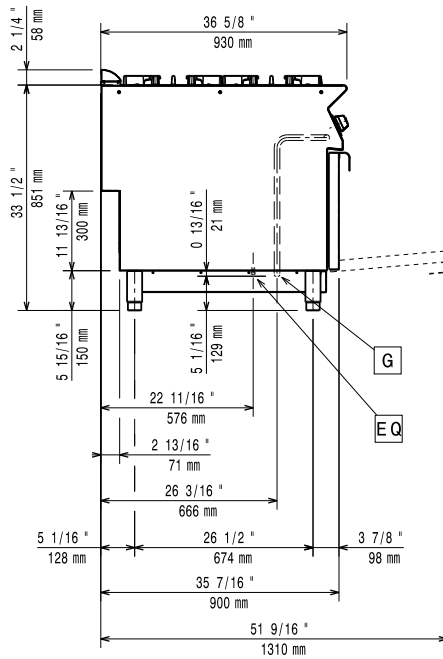
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Plaque de mijotage 1 brûleur frontal PNC 206170
- 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
- Grille chromée pour grands fours PNC 206204
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Cheminée PNC 206246
- 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
- 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
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 sur four PNC 206385
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400
- Mains courantes latérales droite + gauche PNC 216044

- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC PNC 216134
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

Avant

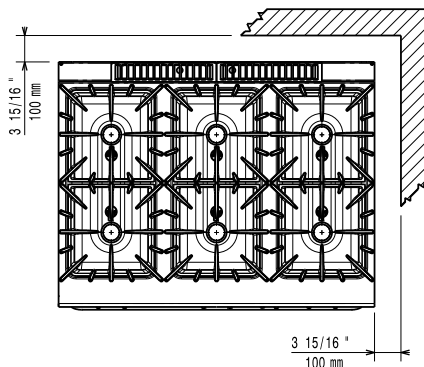


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Natural gas - Pressure:	391015 (E9GCGL6CL0)	7" w.c. (17.4 mbar)
Puissance gaz :		56 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 :	1000 mm
Hauteur chambre de cuisson :	380 mm
Profondeur chambre de cuisson :	700 mm
Poids net :	200 kg
Poids brut :	221 kg
Hauteur brute :	1070 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	1300 mm
Volume brut :	1.42 m ³
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.