

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Fornuis, 4 open branders, 3x 6 kW en 1x 10 kW, elektrische oven

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391010 (E9GCGH4CE0)

GASFORNUIS, 4 open
branders, 3x 6 kW en 1x 10
kW, 2/1GN elektrische oven
6 kW, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Fornuis met vier open branders, drie Ø60 mm van 6 kW en één Ø100 mm van 10 kW, en een 2/1 GN elektrische oven, 6 kW. De energie zuinige Flower Flame branders zorgen voor een optimale warmteverdeling. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand, de zijwanden en het front van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), de bodemplaat van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430). 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. Onder de pannendragers een naadloos geperst morsblad met afgeronde hoeken en verhoogd deel rondom de branders. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. De uitneembare messing branders zijn traploos regelbaar van 1,5 tot 6 kW, en van 2,2 tot 10 kW. De waakvlammen zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen afdekkap en een thermokoppel. Per brander een gietijzeren pannendrager 390x370 mm, ook geschikt voor kleine pannen. Bak- en braadoven 2/1GN, 575x700x300 mm, van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), met afgeronde hoeken en rondom isolatie. Gietijzeren geribde bodemplaat, voor een goede warmteverdeling. Dubbelwandige en geïsoleerde ovendeur van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 3 paar geleiders voor 2/1 GN of 1/1 GN, met 60 mm tussenafstand. Keuze uit onderverwarming, bovenverwarming met grillfunctie of gelijktijdig onder- en bovenverwarming. Thermostatische temperatuur regeling, 110-285°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1 GN. 4 roestvrijstalen stelpoten, 150-200 mm.

Uitvoering

- Geplaatst op roestvrijstalen poten, 50 mm in hoogte verstelbaar. Het model is tevens geschikt voor hangende montage aan een installatiewand.
- De hoog rendement branders van 6 kW en 10 kW geven hoge prestaties voor veeleisende gebruikers, drie 60 mm branders met vermogensregeling van 1,5 kW tot 6 kW. en een 100 mm brander met vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW.
- De branders zijn voor gebruik met aardgas of LPG, conversie inspuisers worden standaard meegeleverd.
- Grote gietijzeren pannendragers (optioneel in roestvrijstaal) met extra lange vingers voor gebruik van zowel grote als kleine pannen.
- Branders met geoptimaliseerde verbranding.
- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Afgeschermd waakvlam.
- De onderbouw bestaat uit een statische elektrisch verwarmde oven met een 40 mm geïsoleerde deur en verwarmingselementen geplaatst onder de bodemplaat.
- De oven met 3 paar geleiders voor 2/1 GN roosters en platen.
- De oven met een geribde gietijzeren bodemplaat.
- De oven thermostaat is instelbaar van 110 °C tot 285 °C; bij model 391164 van 120 °C tot 280 °C.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- Bedieningsknoppen zorgen voor een soepele, continue rotatie van min tot max vermogen.

Constructie

- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

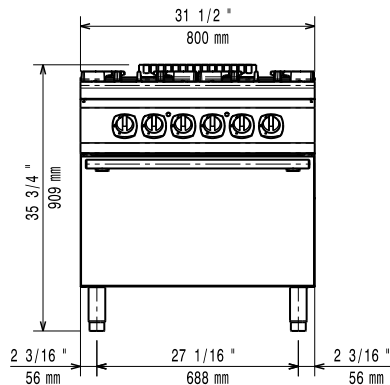
Goedkeuring



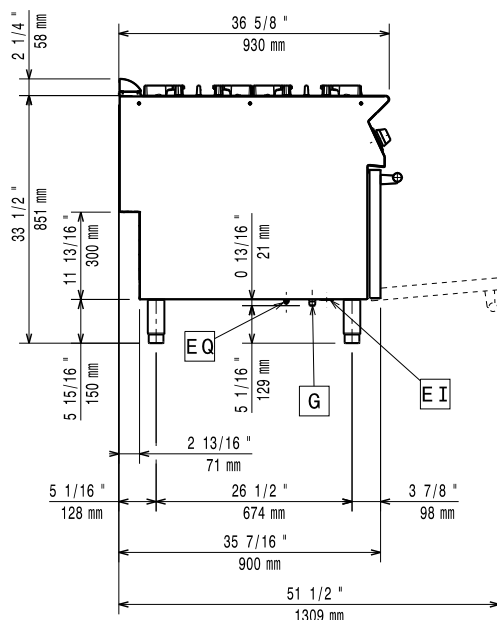
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Fornuis, 4 open branders, 3x 6 kW en 1x 10 kW, elektrische oven

Front aanzicht

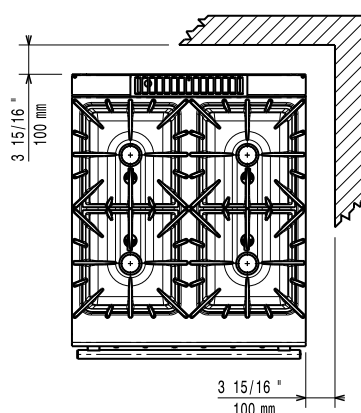


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Elektrisch max. vermogen	6 kW

Gas

Gas vermogen	28 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

Opstelling

Indien het fornuis wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Oven elektrisch vermogen	6 kW
Oven temperatuur	110 °C MIN; 285 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	575 mm
Oven afmetingen, hoogte	300 mm
Oven afmetingen, diepte	700 mm
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	155 kg
Branders front, vermogen	6 - 6 kW
Branders achter, vermogen	6 - 10 kW
Branders achter, afmetingen	Ø 60 Ø 100
Branders front, afmetingen	Ø 60 Ø 60
Waterdichtheid index	IPX5



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Fornuis, 4 open branders, 3x 6 kW en 1x 10 kW, elektrische oven
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.07.04

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, voor 700XP-900XP oven PNC 164250

Optionele accessoires

- OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, voor 700XP-900XP oven PNC 164250 ☐
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP PNC 206157 ☐
- WARMPLAAT, vlak gietijzer, voor 6 kW brander, 900XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden PNC 206170 ☐
- OPLEG BAKPLAAT, vlak, voor enkele brander. Twee warmplaten en/of bak- en grillplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden. PNC 206171 ☐
- BAKPLAAT, geribd gietijzer met vetvanggoot, voor enkele front brander, 900XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden. PNC 206172 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- KOLOMKRAAN MET ZWENKARM 1/2", voor koudwater of warmwater. De verlengingspijp 206291 (700XP) of 206290 (900XP) wordt geadviseerd voor aansluiting op de waterleiding PNC 206289 ☐
- SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor de kolomkraan 206289, 244 mm voor topunit en 394 mm voor vloerunit, voor doorvoer door de unit PNC 206290 ☐
- DUBBELE PANNENDRAGER, roestvrijstaal, voor 2 branders achter elkaar, 900XP PNC 206298 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornois PNC 206363 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐

- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 900XP gasfornois, vloermodel met oven PNC 206458 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstaal buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186 ☐