



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 900XP 4 feux vifs sur four gaz

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



391004 (E9GCGH4CGL)

Brûleurs 4x6kW + four 8.5kW

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10 me. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Grilles de support des casseroles en fonte. Contrôle de flamme sur chaque br teurs. Allumage manuel. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec sole rainurée en fonte. Le chauffage se fait par des br teurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120    280 C avec allumage piezo. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Prédisposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation. 1 grille chrom e GN 2/1 en dotation.

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 br teurs 6 kW, à rendement élevé, sont disponibles en deux tailles différentes pour répondre aux besoins de cuisson à haute performance des clients les plus exigeants : - br teurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW. - br teurs 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.
- Br teurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque br teur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Le soubassement est composé d'un four gaz standard avec br teurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de gliss res 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   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.

Accessoires inclus

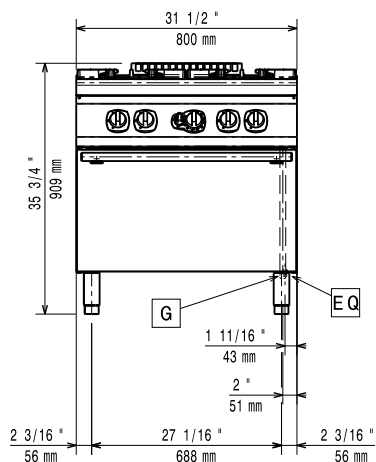
- 1 X Grille GN2/1 chrom e PNC 164250

APPROBATION:

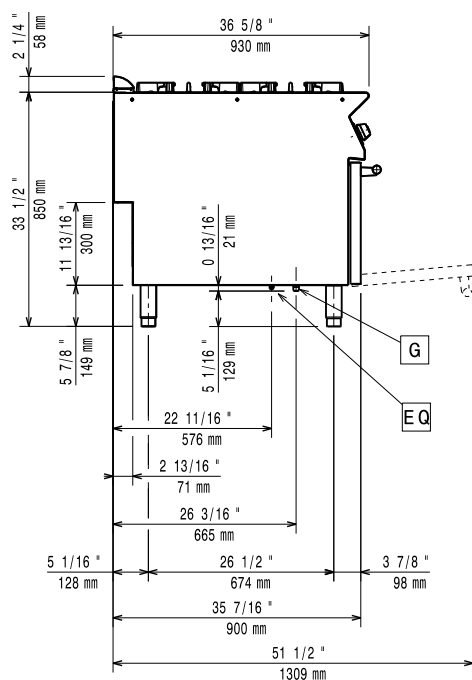


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

Avant

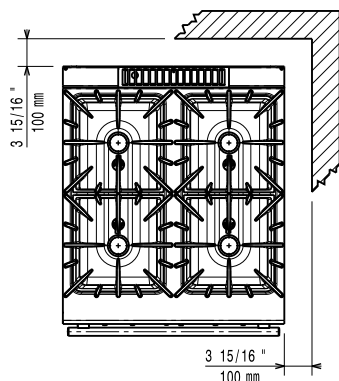


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	32.5 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 :	155 kg
Poids brut :	135 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.95 m ³
Puissance brûleurs avant :	6 - 6 kW
Puissance des brûleurs arrières :	6 - 6 kW
Puissance des brûleurs du four :	8.5 kW
Groupe de certification :	N9CG
Dimensions des brûleurs arrières - mm :	Ø 60 Ø 60
Dimension brûleurs avant - mm :	Ø 60 Ø 60