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 20/10ème. 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 brûleurs. 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 brûleurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120° à 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 chromée GN 2/1 en dotation.

APPROBATION:

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, 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 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

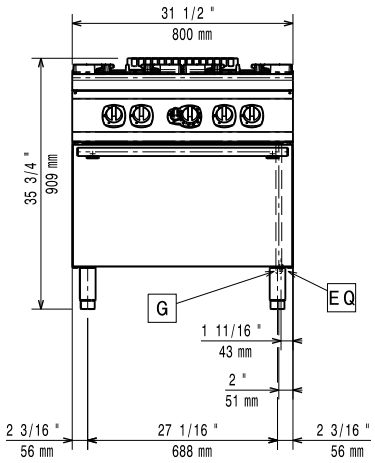
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les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

Accessoires inclus

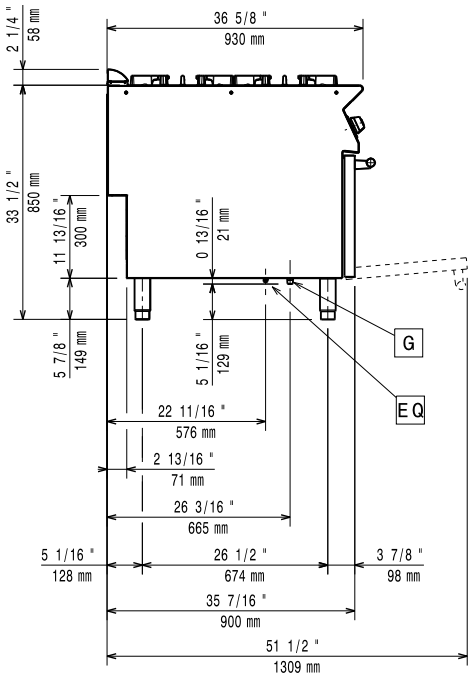
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

Cuisson modulaire
900XP 4 feux vifs sur four gaz

Avant

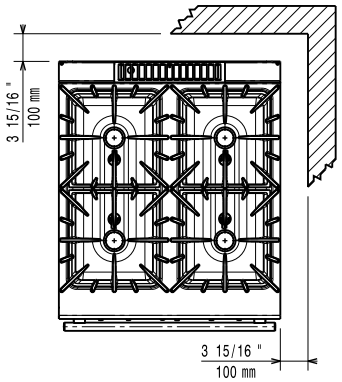


Côté



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 m³
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

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.