



Cuisson modulaire 900XP 4 feux vifs sur four gaz, allumage électrique, dessus 30/10ème



391244 (E9GCGHTCGL)

Brûleurs 4 x 6kW + four
8,5kW

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 30/10ème. 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 brûleur. Allumage électrique. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec sole rainurée en fonte, 3 niveaux GN2/1. Le chauffage se fait par des brûleurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120° à 280°C. 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.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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.
- 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.

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.
- 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.
- Allumage électrique.
- Plan de travail de 3 mm d'épaisseur en inox.

Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- Kit de jonction PNC 206086

APPROBATION:



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

**Cuisson modulaire
900XP 4 feux vifs sur four gaz,
allumage électrique, dessus 30/10ème**

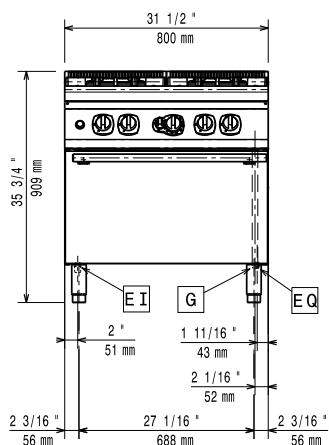
| | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Mains courantes latérales droite + gauche | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plaque de mijotage 1 brûleur frontal | PNC 206170 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal | PNC 206171 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal | PNC 206172 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 panneaux de conduit de service (adosse - 1 côté) | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonnable de 100 mm | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cheminée | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Colonne d'eau avec bras pivotant | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Extension colonne d'eau, l=900 | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grille inox pour 2 feux vifs | PNC 206298 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneaux arrière 1000 mm | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneaux arrière 1200 mm | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 sur four | PNC 206385 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> | | | |

Cuisson modulaire
900XP 4 feux vifs sur four gaz, allumage électrique, dessus 30/10ème

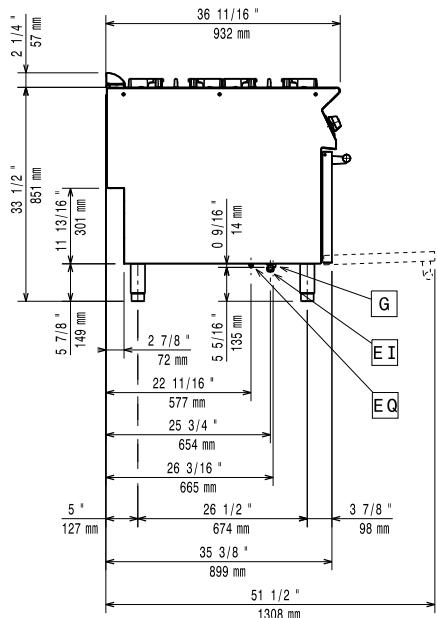
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.



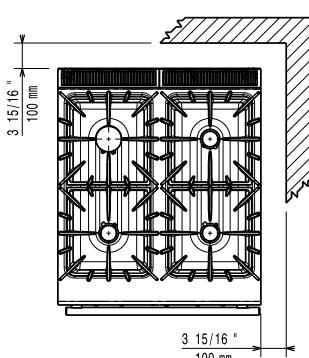
Avant



Côté



Dessus

**Électrique**

Voltage : 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
Total Watts : 0.01 kW

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 : | 143 kg |
| Hauteur brute : | 1040 mm |
| Largeur brute : | 1020 mm |
| Profondeur brute : | 900 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 |

EI = Connexion électrique

G = Connexion gaz