

**Cuisson modulaire  
900XP - 6 feux vifs sur four gaz et  
placard, allumage électrique, dessus  
30/10ème**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391253 (E9GCGLTC10)

brûleurs 2x10kW + 4x6kW +  
four 8.5 kW

### 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 brûleurs. Allumage électrique. 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. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL. Prédéposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation.

En dotation, 1 grille chromée GN 2/1 + 1 porte pour armoire ouverte.

### Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- 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.
- 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.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.

### Construction

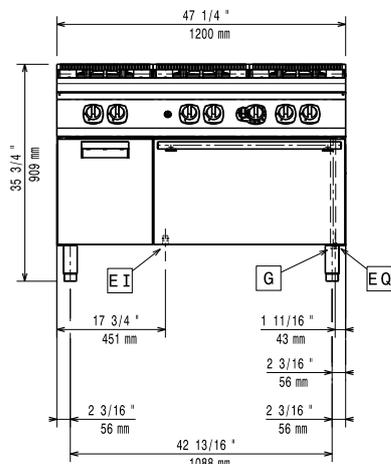
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Allumage électrique.
- Plan de travail de 3 mm d'épaisseur en inox.

### Accessoires inclus

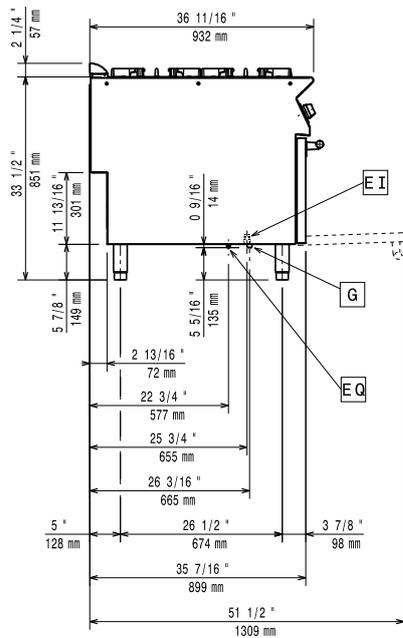
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

APPROBATION: \_\_\_\_\_

Avant

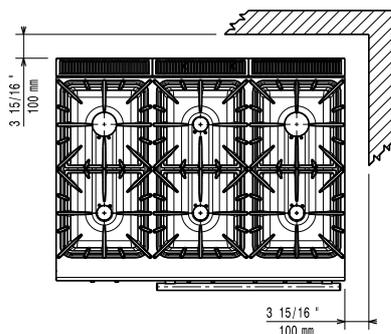


Côté



EI = Connexion électrique  
 G = Connexion gaz

Dessus


**Électrique**

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

**Gaz**

Puissance gaz : 52.5 kW  
 Prédéposé 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 : 203 kg  
 Poids brut : 188 kg  
 Hauteur brute : 1080 mm  
 Largeur brute : 1020 mm  
 Profondeur brute : 1280 mm  
 Volume brut : 1.41 m<sup>3</sup>  
 Puissance brûleurs avant : 6 - 6 kW  
 Puissance des brûleurs arrières : 10 - 10 kW  
 Puissance des brûleurs du four : 8.5 kW  
 Groupe de certification : N9CG  
 Dimensions des brûleurs arrières - mm : Ø 100 Ø 100  
 Dimension brûleurs avant - mm : Ø 60 Ø 60