

Cuisson modulaire

900XP - 6 feux vifs sur four gaz large, allumage électrique, dessus 30/10ème

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


391255 (E9GCGLTCL0)

 brûleurs 2x10kW + 4x6 kW +
 four large 12 kW

Description courte

Repère No. _____

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 30/10 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  lectrique. 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. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL. Prédisposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation. En dotation 1 grille chrom e.

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.
- Br teurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque br teur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- 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.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Les quatre br teurs 6 kW et les deux br teurs 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 : -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.
- Le soubassement est composé d'un grand four à gaz standard avec br teurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissieres permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en fonte.

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  lectrique.
- Plan de travail de 3 mm d'épaisseur en inox.

Accessoires inclus

- 1 X Grille chrom e pour grands PNC 206204 fours

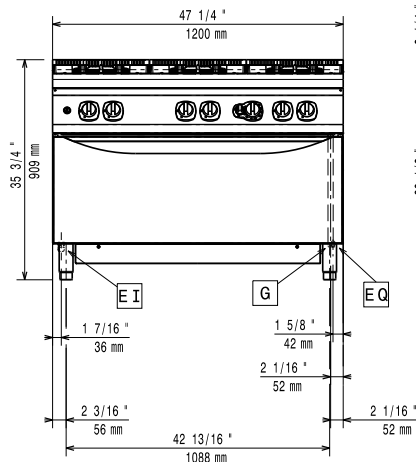
APPROBATION: _____



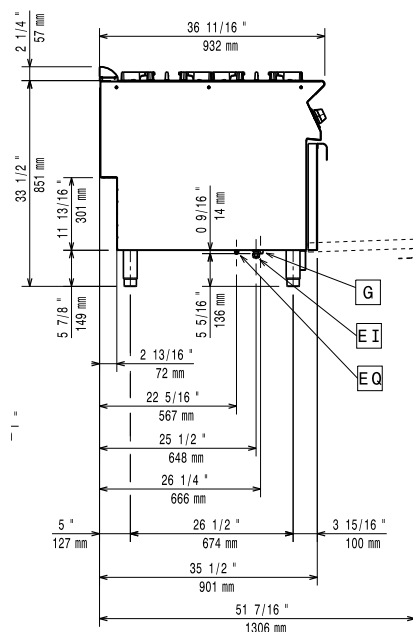
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Avant

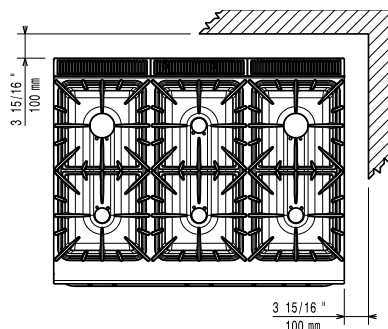


Côté



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 : 56 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 : 1000 mm
Hauteur chambre de cuisson : 380 mm
Profondeur chambre de cuisson : 700 mm
Poids net : 200 kg
Poids brut : 235 kg
Hauteur brute : 1030 mm
Largeur brute : 1300 mm
Profondeur brute : 1020 mm
Volume brut : 1.37 m³
Puissance brûleurs avant : 6 - 6 kW
Puissance des brûleurs arrières : 10 - 10 kW
Puissance des brûleurs du four : 12 kW
Groupe de certification : N9CG
Dimensions des brûleurs arrières - mm : Ø 100 Ø 100
Dimension brûleurs avant - mm : Ø 60 Ø 60



Cuisson modulaire
900XP - 6 feux vifs sur four gaz large, allumage électrique, dessus 30/10ème
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.04.26