Electrolux PROFESSIONAL

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

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

391256 (E9GCGLTCLM) brûleurs 6x10kW + four large 12 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. Prédisposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation. En dotation 1 grille chromée.

APPROBATION:

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.
- 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.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Le soubassement est composé d'un grand four à 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 étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en fonte.
- Les six brûleurs 10 kW, à rendement élevé, sont disponibles en brûleurs 100 mm avec régulation de la puissance continue de 2,2 kW à 10 kW.

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 chromée pour grands fours PNC 206204

Accessoires en option

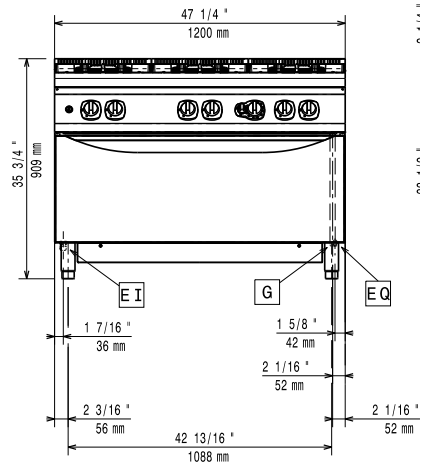
- Kit de jonction PNC 206086 ❑
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ❑

• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	❑
• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135	❑
• 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	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	❑
• Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal	PNC 206171	❑
• Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal	PNC 206172	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	❑
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	❑
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	❑
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	❑
• Grille chromée pour grands fours	PNC 206204	❑
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	❑
• Cheminée	PNC 206246	❑
• Colonne d'eau avec bras pivotant	PNC 206289	❑
• Extension colonne d'eau, l=900	PNC 206290	❑
• Grille inox pour 2 feux vifs	PNC 206298	❑
• Mître pour élément 1200mm	PNC 206306	❑
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	❑
• Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900)	PNC 206363	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	❑
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	❑
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	❑
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	❑
• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	❑
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	❑
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	❑
• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	❑
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	❑
• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	❑

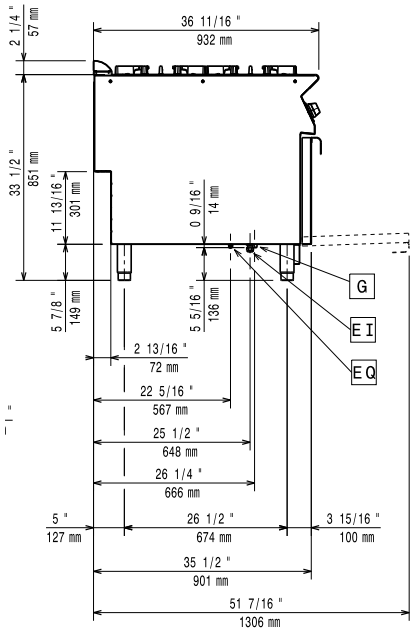
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

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

Avant

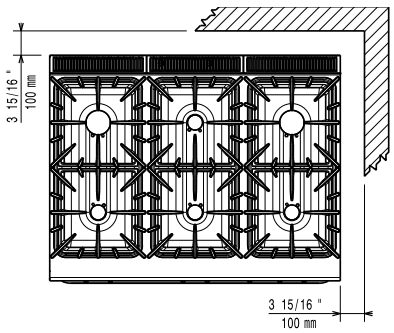


Côté



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 :	72 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	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 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 100 Ø 100

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