

Cuisson modulaire
900XP - Simple service 2 feux vifs + 1/2
Plaque coup de feu sur four gaz,
allumage électrique, dessus

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391257 (E9STGHT0G0)**Feux vifs 1x10 kW + 1x6 kW /
plaque coup de feu 5.5 kW /
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. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Brûleur central, contrôle de la flamme et allumage électrique. Plaque de cuisson en fonte. Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500°C qui diminue vers l'extérieur. 2 brûleurs à gaz. Chambre de cuisson en fonte émaillée 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

Caractéristiques principales

- Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500 °C et diminue progressivement vers l'extérieur.
- Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité.
- Allumage piézo.
- Possibilité d'obtenir des zones à températures différentes, apportant un gradient de température sur la plaque pour les différents besoins de cuisson.
- Des récipients de différentes tailles peuvent être utilisés simultanément en raison de sa grande surface, sans secteur intermédiaire.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Le soubassement est composé d'un four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur 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.
- Les brûleurs 6 kW et le brûleur 10 kW « Flower Flame », 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.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- 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.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Plaque coup de feu avec brûleur central de 5,5 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Accessoires inclus

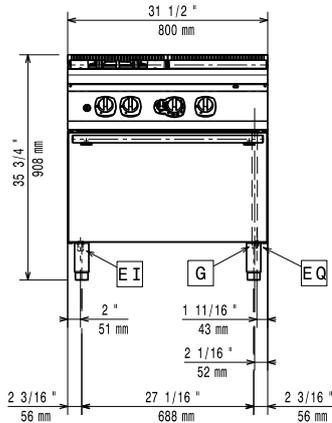
APPROBATION: _____



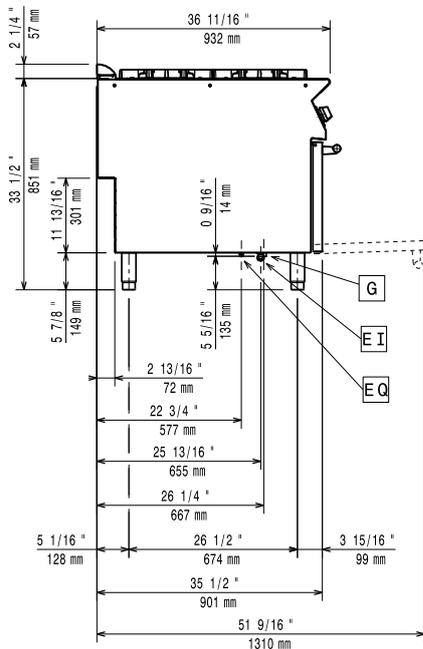
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
900XP - Simple service 2 feux vifs + 1/2 Plaque
coup de feu sur four gaz, allumage électrique, dessus

Avant

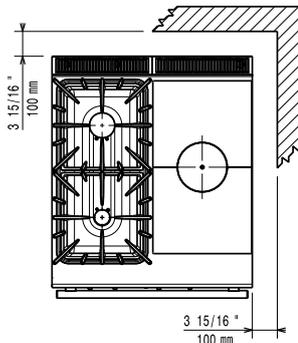


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage :
391257 (E9STGHT0G0) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 0.01 kW

Gaz

Puissance gaz : 30 kW
Prédisposé en standard : Gaz naturel
Type de gaz Option : LPG; Natural Gas; Town Gas
Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Puissance brûleurs avant 6 - kW
Puissance des brûleurs arrières 10 - 0 kW
Dimensions des brûleurs arrières - mm Ø 100
Dimension brûleurs avant - mm Ø 60
Largeur utile de la plaque 380 mm
Profondeur de la surface utile : 700 mm
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 : 130 kg
Poids brut : 145 kg
Hauteur brute : 1030 mm
Largeur brute : 900 mm
Profondeur brute : 1020 mm
Volume brut : 0.95 m³
Puissance des brûleurs du four: 8.5 kW
Groupe de certification: N9TG



Cuisson modulaire
900XP - Simple service 2 feux vifs + 1/2 Plaque coup de feu sur four gaz, allumage électrique, dessus
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2024.09.19