



Cuisson modulaire 4 Brûleurs EcoFlame (10 Kw) Top 400mm + Four 800mm XP900



391642 (E9AARABBME)

Fourneau gaz top 4 feux vifs
EcoFlam (10 kW chacun) sur
four gaz (8,5KW)

Description courte

Repère No.

Brûleurs "Flower Flame" à haut rendement avec régulation continue de la puissance et combustion optimisée. Dispositif d'extinction de flamme de série sur les brûleurs pour protéger contre une extinction accidentelle. Système de détection de casserole EcoFlame pour économiser de l'énergie et réduire le rayonnement thermique inutile durant le service. Four avec 3 niveaux GN 2/1. Plaque de fond de four nervurée en fonte. Panneaux extérieurs de l'unité en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Supports de casseroles en fonte. Finition en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les éléments.

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.
- Quatre brûleurs 10 kW, à rendement élevé, sont équipés de la 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.
- Veilleuse d'allumage protégée
- 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.
- Rotation en continu des boutons de commande, du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

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.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- 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.

Développement durable



- Le modèle est fourni avec le système de détection "EcoFlame", qui réduit la consommation d'énergie - jusqu'à 20 %* d'économies de gaz - et la dispersion inutile de la chaleur dans la cuisine. (*basé sur des tests internes effectués par des chefs professionnels en comparaison avec le modèle correspondant sans

APPROBATION:



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

EcoFlame).

Accessoires inclus

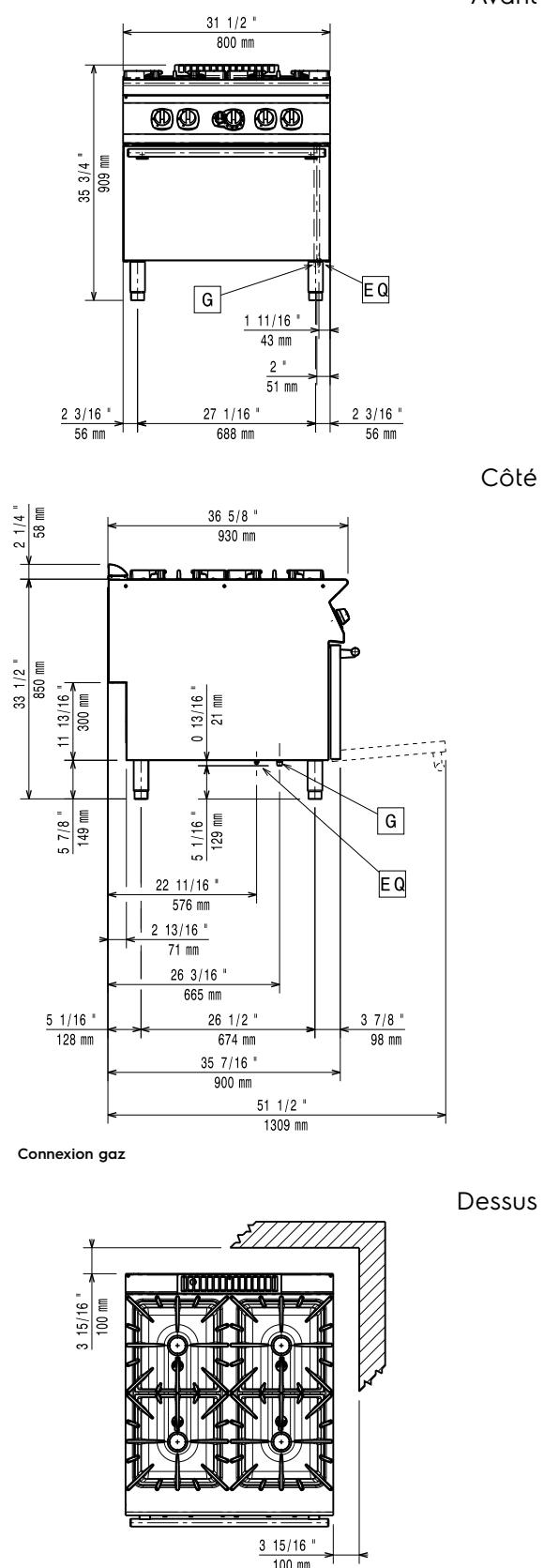
- 1 X Grille GN2/1 chromée

PNC 164250

Accessoires en option

• Grille GN2/1 chromée	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	<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"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	<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"/>	• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 sur four	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206458	<input type="checkbox"/>
• Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal	PNC 206171	<input type="checkbox"/>	• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal	PNC 206172	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	<input type="checkbox"/>	• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	<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"/>			





Gaz

Puissance gaz :	48.5 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

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

Largeur extérieure : 800 mm

Profondeur extérieure : 930 mm

Hauteur extérieure : 850 mm

Poids net : 119 kg

Poids brut : 142 kg

Hauteur brute : 1090 mm

Largeur brute : 1020 mm

Profondeur brute : 870 mm

Volume brut : 0.97 m³

Puissance brûleurs avant : ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW

Puissance des brûleurs arrières : 10 - 10 kW

Groupe de certification: N9CG

Dimensions des brûleurs arrières - mm : Ø 100 Ø 100

Dimension brûleurs avant - mm : Ø 100 Ø 100