

Cuisson modulaire 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ ET PLACARD 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391014 (E9GCGL6CIM)

FOURNEAU GAZ 6X10KW+F.
G+SOUB. 1200 MM

Description courte

Repère No.

Unit to be Electrolux Professional 900XP six 10 kW gas burner range on gas oven with cupboard. Unit to be installed on stainless steel feet with height adjustment up to 50 mm. High efficiency flower flame burners with continuous power regulation and optimized combustion. Flame failure device as standard on burners to protect against accidental extinguishing. Oven chamber with 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans). Unit to have ribbed, cast-iron oven base plate. Exterior panels of unit in Stainless steel with Scotch Brite finish. Pan supports in heavy duty cast iron. Extra strength work top in heavy duty 2 mm Stainless steel. Unit has right-angled side edges to allow flush-fitting junction between units.

Caractéristiques principales

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

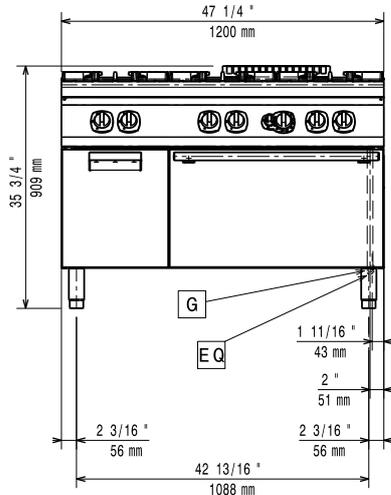
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

Accessoires inclus

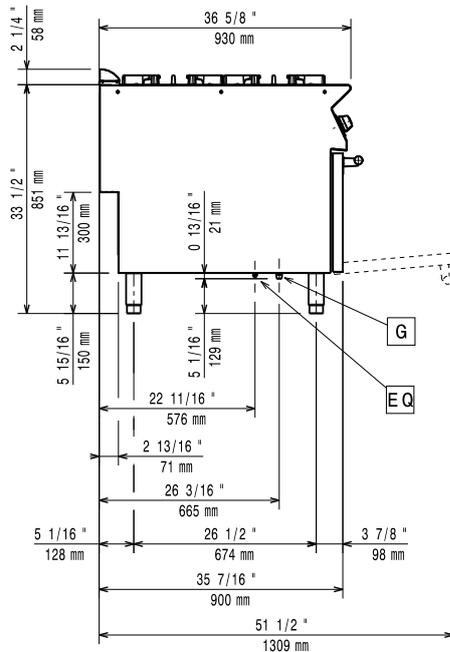
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

APPROBATION: _____

Avant

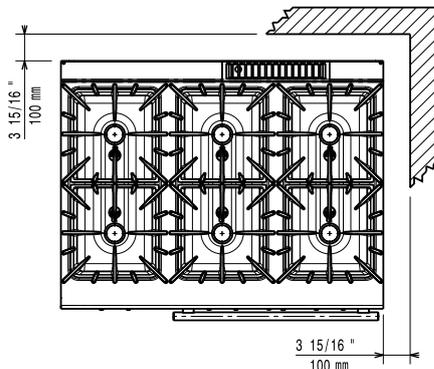


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Natural gas - Pressure:	
391014 (E9GCGL6C1M)	7" w.c. (17.4 mbar)
Puissance gaz :	68.5 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 :	575 mm
Hauteur chambre de cuisson :	300 mm
Profondeur chambre de cuisson :	700 mm
Poids net :	164 kg
Poids brut :	180 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	1260 mm
Volume brut :	1.39 m ³

ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW

Puissance brûleurs avant	
Puissance des brûleurs arrières	10 - 10 kW
Puissance brûleurs centraux :	10 - 0/10 - 0 kW
Groupe de certification:	N9CG
Dimensions des brûleurs arrières - mm	Ø 100 Ø 100
Dimension brûleurs avant - mm	Ø 100 Ø 100
Dimension brûleurs centraux - mm	Ø 100 Ø 100

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.