

## Cuisson modulaire 6 feux vifs sur gaz 1200 mm

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391015 (E9GCGL6CLO)

FOURNEAU GAZ 6 FEUX  
(4X6 KW, 2X10 KW)+FOUR  
GAZ 1200 MM

### Description courte

#### Repère No.

Unit to be Electrolux Professional 900XP four 6 kW and two 10 kW gas burner range on large gas oven. 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 quatre brûleurs 6 kW et les deux brûleurs 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 : -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.
- 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 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.
- 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.

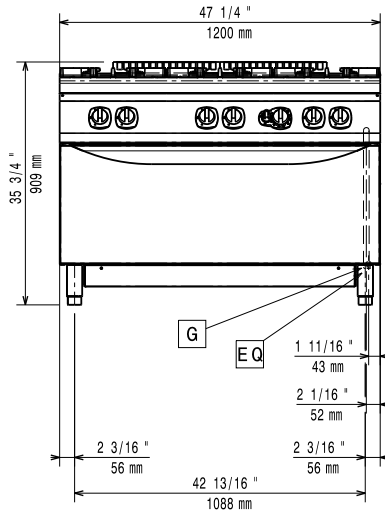
### Construction

- 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.

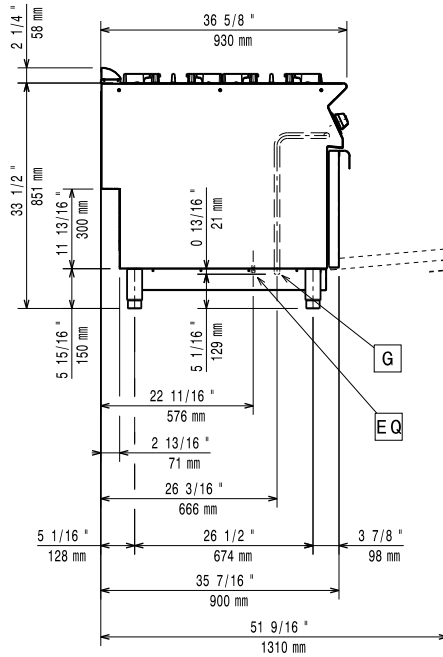
### Accessoires inclus

APPROBATION: \_\_\_\_\_

Avant

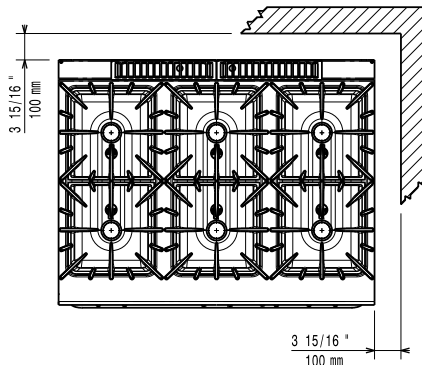


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



## Gaz

Natural gas - Pressure:	391015 (E9GCGL6CL0)	7" w.c. (17.4 mbar)
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 : 221 kg

Hauteur brute : 1070 mm

Largeur brute : 1020 mm

Profondeur brute : 1300 mm

Volume brut : 1.42 m<sup>3</sup>

Puissance brûleurs avant : 6 - 6 kW

Puissance des brûleurs arrières : 10 - 10 kW

Puissance brûleurs centraux : 6 - 0/6 - 0 kW

Groupe de certification: N9CG

Dimensions des brûleurs arrières - mm Ø 100 Ø 100

Dimension brûleurs avant - mm Ø 60 Ø 60

Dimension brûleurs centraux - mm Ø 60 Ø 60

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.