



Cuisson modulaire 8 FEUX VIFS GAZ SUR 2 FOURS GAZ 900 XP

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



391017 (E9GCGP8CG0)

FOURNEAU GAZ 8 FEUX+2
FOURS GAZ 1600 MM

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. 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 manuel. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambres 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 avec allumage piezo. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

2 grilles chromées GN 2/1 fournies.

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 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 de deux fours 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

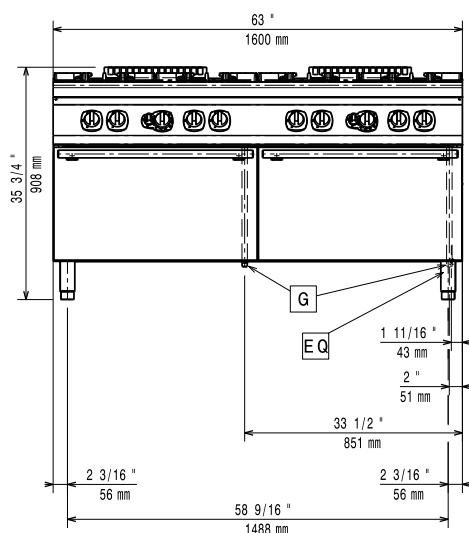
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les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

Accessoires inclus

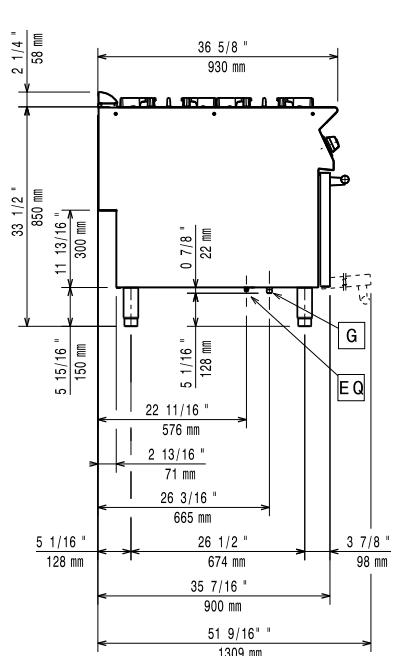
APPROBATION:



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

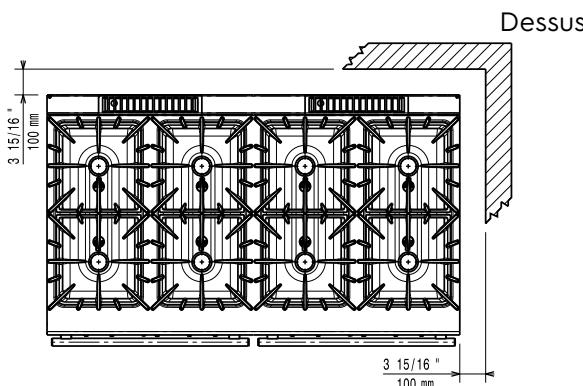


Avant



Côté

G = Connexion gaz



Dessus

Gaz

Natural gas - Pressure:

391017 (E9GCGP8CG0)

7" w.c. (17.4 mbar)

Puissance gaz :

73 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 :

300 kg

Poids brut :

253 kg

Hauteur brute :

1080 mm

Largeur brute :

1020 mm

Profondeur brute :

1660 mm

Volume brut :

1.83 m³

Puissance brûleurs avant

6 - 6 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 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.

