Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 4-Flammen-Gasherd am Gasofen

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391576 (E9AAMTBBMEI) Gasherd mit 4 Flammen, 1 x 10 kW, 3 x 6 kW und Gas-Bratofen 8,5 kW

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gasherd, 4 Flammen (3x 6 kW, 1x 10 kW), Standgerät
Unterbau: Gas-Bratofen (8,5 kW)
- Topfträger aus CrNiStahl 1.4301, Spülmaschinen geeignet
- Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich: 120-280°C
- Serienzubehör: 1 Rost verchromt, GN 2/1 (164250)

Hauptmerkmale

- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Die drei 6 kW und einen 10 kW Hochleistungsbrenner gibt es in zwei Größen, um die Anforderungen anspruchsvollster Kunden zu erfüllen:
  -60 mm Brenner mit stufenloser Regelung von 1,5 bis 6 kW.
  -100 mm Brenner mit stufenloser Regelung von 2,2 kW bis 10 kW.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützte Zündflamme.
- Im Unterbau 1 Gas beheizter Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Ofen mit 3 Einschüben für GN 2/1 und gerillter Gusseisenbodenplatte.
- Ofenthermostat von 120 °C bis 280 °C regelbar.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ❑
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ❑

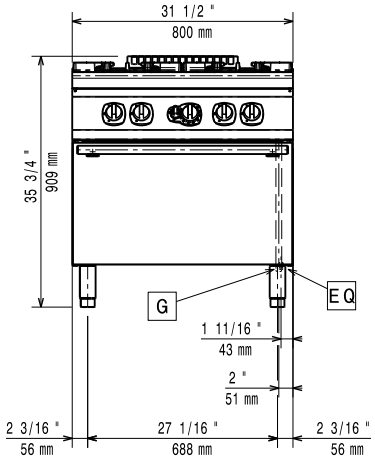
Genehmigung:

- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132 ❑
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133 ❑
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ❑
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ❑
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 ❑
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ❑
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 PNC 206157 ❑
- Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme PNC 206170 ❑
- Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner PNC 206171 ❑
- Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner PNC 206172 ❑
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 ❑
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 ❑
- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178 ❑
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179 ❑
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180 ❑
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181 ❑
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau PNC 206202 ❑
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ❑
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246 ❑
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) PNC 206289 ❑
- Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900 PNC 206290 ❑
- Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen PNC 206298 ❑
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304 ❑
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ❑
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309 ❑
- Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900) PNC 206363 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900) PNC 206367 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) PNC 206368 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) PNC 206369 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) PNC 206370 ❑
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374 ❑
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375 ❑
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376 ❑
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 206458 ❑
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044 ❑
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ❑
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ❑
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ❑
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134 ❑
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ❑
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ❑
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ❑

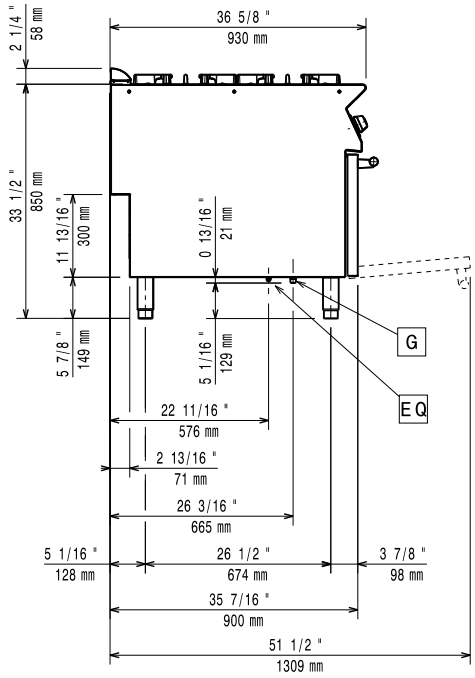
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 4-Flammen-Gasherd am Gasofen

Front

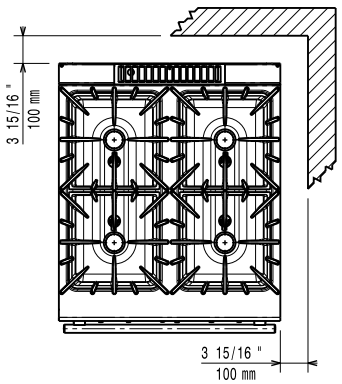


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	36.5 kW
Standardgasart:	G30 – 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

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.

Ofen-Betriebstemperatur:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	575 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	700 mm
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	115 kg
Versandgewicht:	136 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 m³
Leistung vordere Brenner	6 - 6 kW
Leistung hintere Brenner	6 - 10 kW
Zertifizierungsgruppe	N9CG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 60 Ø 100
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 60 Ø 60

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.