



Modulare Großküchengeräteserie 900XP 4-Brenner EcoFlame (je 10 kW) Gasherd auf Gasbackofen (8,5 kW)



391642 (E9AARABBME)

4-Brenner EcoFlame (je 10 kW) Gasherd auf Gasbackofen (8,5 kW)

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Zur Aufstellung auf Edelstahlfüßen mit Höhenverstellung bis zu 50 mm. Hochleistungs-flower flame brenner mit kontinuierlicher Leistungsregelung und optimierter Verbrennung. Serienmäßiger Flammenwächter an den Brennern zum Schutz vor unbeabsichtigtem Löschen. EcoFlame-Toperkennungssystem zum Energiesparen und zur Reduzierung unnötiger Wärmeabstrahlung in der Küche. Backofenraum mit 3 Ebenen für die Aufnahme von 2/1 GN-Böden (2 Dampfpfannen). Gerippte, gusseiserne Ofenbodenplatte. Außenverkleidung des Geräts aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Pfannenträger aus hochbelastbarem Gusseisen. Besonders stabile Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten für einen bündigen Übergang zwischen den Geräten.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Vier 10 kW Hochleistungsbrenner mit kontinuierlicher Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfräger 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.
- 40 mm dicke Ofen für zur Wärmeisolation.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Regelschalter für leichtgängigen Dauerwechsel von Mindest- bis Maximalleistung.

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 Geräte nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Nachhaltigkeit

- Das Modell wird mit dem EcoFlame-Toperkennungssystem geliefert, das den Energieverbrauch - bis zu 20 %* Gaseinsparung - und die unnötige Wärmeverteilung in der Küche reduziert (*auf der Grundlage interner Tests, die von Profiköchen im Vergleich zum entsprechenden Modell ohne EcoFlame durchgeführt wurden).



Serienmäßiges Zubehör

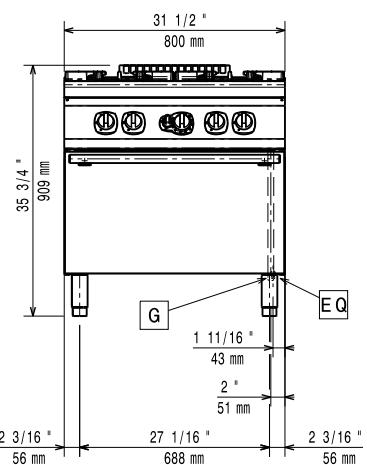
- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

Genehmigung:

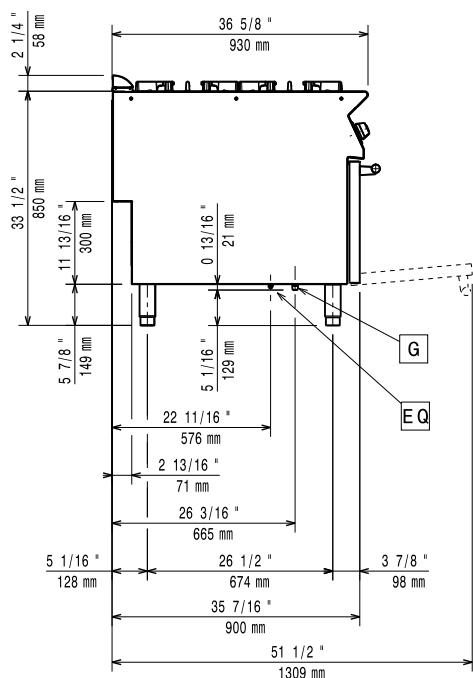


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Front

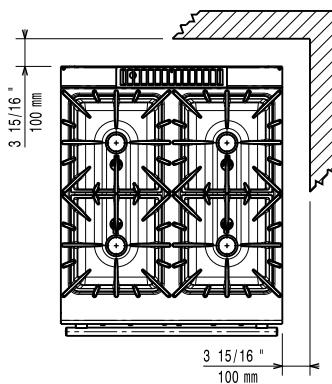


Seite



G = Gasanschluss

oben

**Gas**

Gasleistung:	48.5 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
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

575 mm

300 mm

700 mm

800 mm

930 mm

850 mm

119 kg

142 kg

1090 mm

1020 mm

870 mm

0.97 m³

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

10 - 10 kW

N9CG

Leistung vordere Brenner
Leistung hintere Brenner

Zertifizierungsgruppe**Abmessungen in mm hintere Brenner**

Ø 100 Ø 100

Abmessungen in mm vordere Brenner

Ø 100 Ø 100