

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Halbmodul-Gas-Bratplatte, verchromt, Tischgerät

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391053 (E9FTGDCS00)

 GAS-BRATPL. VERCHROMT
 GLATT GENEIGT 400

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Bratplatte glatt, verchromt, Tischgerät

1 Heizzone (10 kW)

- Bratfläche: 330x700 mm, geneigt

- Arbeitstemperatur: 90-280°C

- 1,5 Ltr. Fettauffangbehälter unter der Garzone

- mit dreiseitigem Spritzschutz und Schaber

Front, Seiten- und Rückseitenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301. 2 mm starke Deckplatte und Spritzschutz aus Cr.Ni.Stahl 1.4301. Griddleplatte aus Stahl mit Fettablauföffnung in einen Fettsammelbehälter unter der Bratplatte. Bratplatte verchromt für geringe Wärmeabstrahlung; Sicherheitsthermostat. Brenner mit selbststabilisierender Flamme, 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien. Design und Installation der Bedienknebel verhindern das Eindringen von Wasser. IPX5 Strahlwasserschutz. Geeignet für Anschluss an Erd- oder Flüssiggas. Einschliesslich Reinigungsschaber für glatte Bratplatten.

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Sicherheitsthermostat mit Temperaturmarkierungen für zusätzliche Sicherheit.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar zum Reinigen in einer Geschirrspülmaschine.
- Piezozündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Die polierte geneigte Chromoberfläche verhindert die Vermischung von Aromen beim Übergang von einer Art von Lebensmitteln zur anderen.
- Kochfläche 15 mm starkes, poliertes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Nutzfläche glatt.
- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenv-ergrößerung.
- 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 Schmutzcken.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138 ☐

Genehmigung:

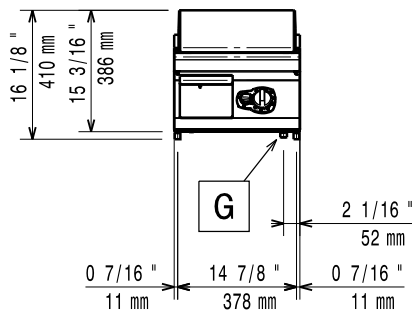
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141 ☐
- Reinigungsablauf für Grillplatten, Halbmodul PNC 206153 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044 ☐
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216278 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐



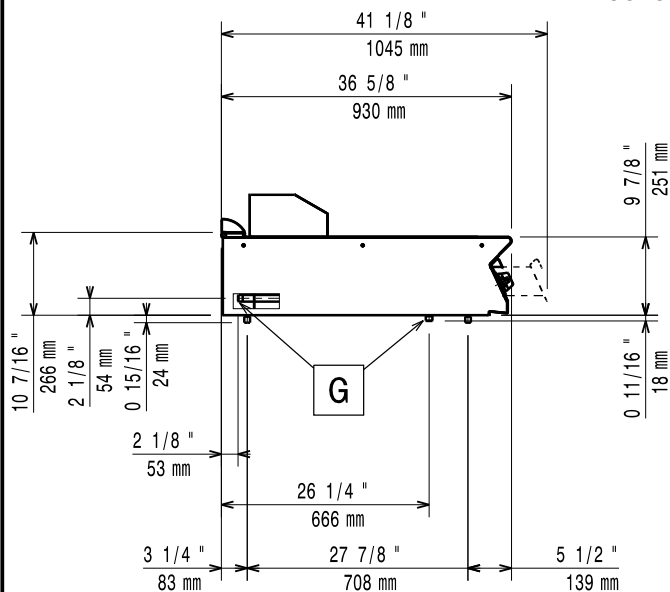
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Halbmodul-Gas-Bratplatte, verchromt, Tischgerät

Front

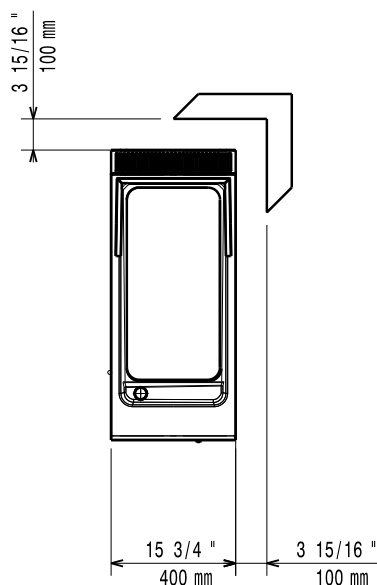


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	10 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	90 °C
Betriebstemperatur MAX.:	270 °C
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	55 kg
Versandgewicht:	57 kg
Versandhöhe:	580 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.27 m ³
Zertifizierungsgruppe	N9RG
Garflächenlänge:	330 mm
Garflächentiefe:	700 mm

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isolievorrichtung installiert werden.



Modulare Großküchengeräteserie
900XP Halbmodul-Gas-Bratplatte, verchromt, Tischgerät

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

2025.05.12