

**Modulare Großküchengeräteserie
900XP Gasherd mit 4 Brennern (je 6 kW)
und Gasofen (8,5 kW) mit 3-mm-
Arbeitsplatte**

391461 (E9AAKABBME)

Gasherd mit 4 Brennern (je 6 kW) und Gasofen (8,5 kW) mit 3-mm-Arbeitsplatte

Kurzbeschreibung
Artikel Nr.

Brenner aus Edelstahl. Geeignet für Erdgas oder Flüssiggas, angebracht an der Außenseite des Brunnens. Tiefgezogener V-förmiger Brunnen. Das Gerät ist mit einem programmierbaren elektronischen Bedienfeld ausgestattet. Das Gerät ist für ein fortschrittliches Filtersystem vorbereitet. Schmelzfunktion. Das Öl fließt durch einen Ablaufrohr in einen Behälter unter dem Brunnen; Edelstahlfilter im Lieferumfang enthalten.

Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Außenverkleidungen aus Edelstahl. Arbeitsplatte aus Edelstahl 20/10. Rechtwinklige Seitenkanten verhindern Lücken und mögliche Schmutzeinschlüsse zwischen den Einheiten.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Die vier 6 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 Topfräger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstrebengelenken 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

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzeln und Schmutzecken.
- 3 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

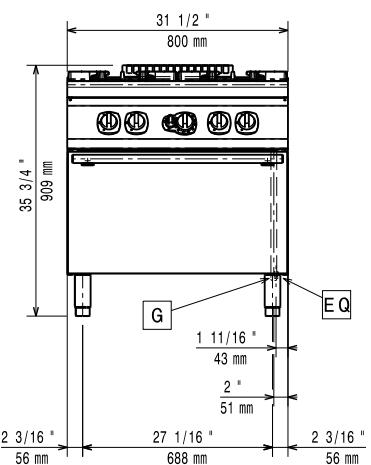
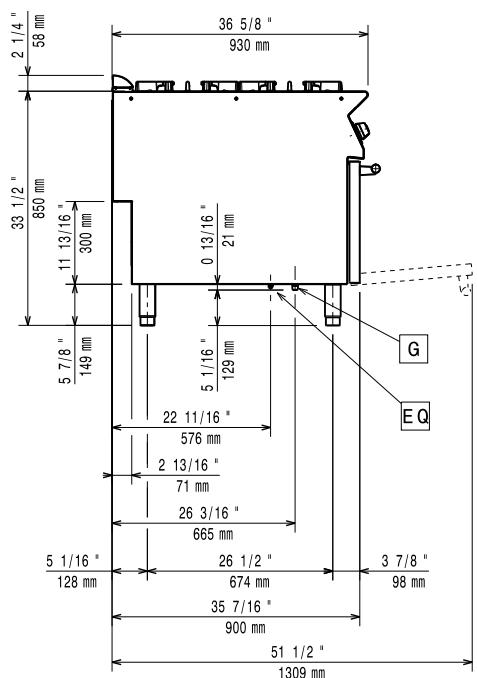
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen | PNC 164250 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Adaptring für Abgaskondensator, 150 mm Ø | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> |

Genehmigung:

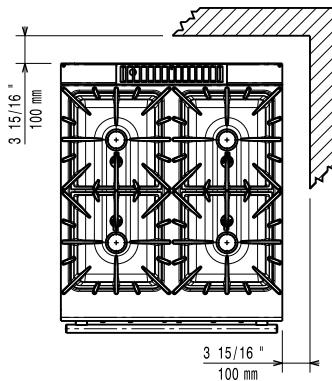
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206170	<input type="checkbox"/>
• Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206171	<input type="checkbox"/>
• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206172	<input type="checkbox"/>
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>
• 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank	PNC 206180	<input type="checkbox"/>
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181	<input type="checkbox"/>
• 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau	PNC 206202	<input type="checkbox"/>
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>
• Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900	PNC 206290	<input type="checkbox"/>
• Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen	PNC 206298	<input type="checkbox"/>
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE	PNC 206309	<input type="checkbox"/>
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Umrüstsatz Gasdüsen (G150) für 900XP Gasherde auf Gasofen	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	<input type="checkbox"/>



Front

Seite


G = Gasanschluss

oben

Gas

Gasleistung:	32.5 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

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:	155 kg
Versandgewicht:	137 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 m ³
Leistung vordere Brenner	6 - 6 kW
Leistung hintere Brenner	6 - 6 kW
Zertifizierungsgruppe	N9CG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 60 Ø 60
Abmessungen in mm vordere Brenner	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.

