Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391461 (E9AAKABBMEE) 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.

Genehmigung:

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 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.
- 40 mm dicke Ofenfür 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 Ritzen und Schmutzecken.
- 3 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

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

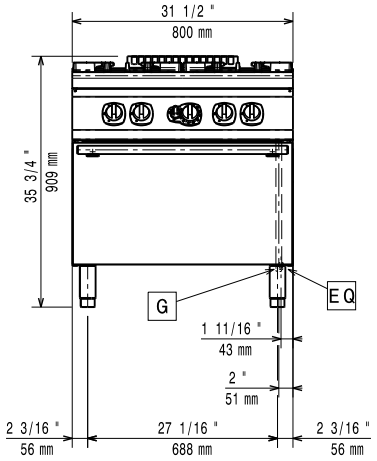
• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206170	❑
• Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206171	❑
• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206172	❑
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	❑
• Front-Fußblende, 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	❑
• 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, 800 mm	PNC 216186	❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	❑

CE

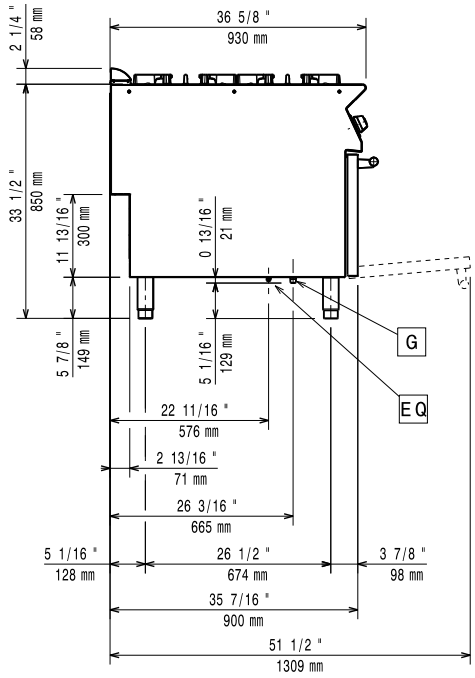
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

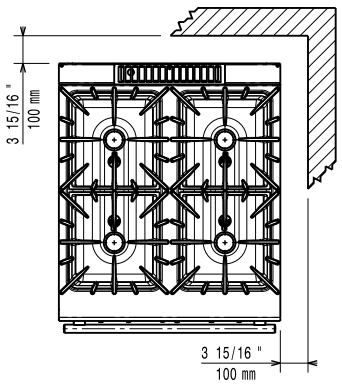


Seite



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 m³
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.

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