



## Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gasherd mit 6 Brennern (jeweils 10 kW) auf großem Gasofen (12 kW) mit 3-mm-Arbeitsplatte



391466 (E9AAOABJMIE)

Gasherd mit 6 Brennern  
(jeweils 10 kW) auf großem  
Gasofen (12 kW) mit 3-mm-  
Arbeitsplatte

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Hocheffiziente externe Infrarot-Heizelemente (18 kW) mit innovativen Deflektoren, die an der Außenseite des Brunnens angebracht sind. Tiefgezogener V-förmiger Brunnen. Das Gerät ist mit einem programmierbaren elektronischen Bedienfeld ausgestattet. Automatisches Korbhebesystem mit automatischem Kochmodus. Das Gerät ist für ein fortschrittliches Filtersystem vorbereitet. Schmelzfunktion. Das Öl fließt durch einen Ablaufturm 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 sechs 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 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 ein großer Standard-Gasbackofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Ofen mit 3 Einschüben für GN 2/1 und gerillter Bodenplatte aus Gusseisen.
- 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 rechtwinkeligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- 3 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.

### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost für großen PNC 206204 Bratofen

### Optionales Zubehör

• Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	<input type="checkbox"/>
• Adapterring 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, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206171	<input type="checkbox"/>

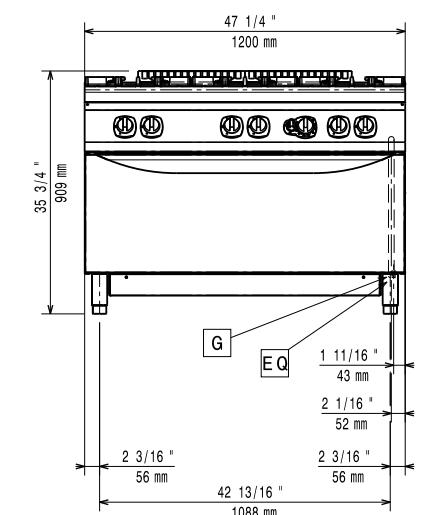
#### Genehmigung:



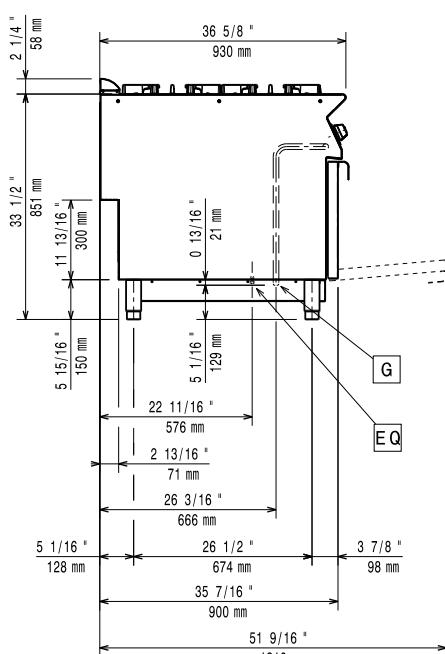
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206172	<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"/>
• Verchromter Rost für großen Bratofen	PNC 206204	<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, 1200 mm	PNC 206306	<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 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 - 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, 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"/>
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	<input type="checkbox"/>





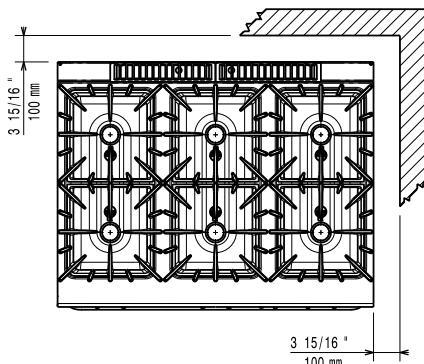
Front



Seite

G = Gasanschluss

oben



## Gas

<b>Gasleistung:</b>	72 kW
<b>Standardgasart:</b>	Erdgas
<b>Gasart, Option:</b>	Erdgas
<b>Gaszufuhr:</b>	1/2"

## Schlüsselinformation

<b>Ofen-Betriebstemperatur:</b>	120 °C MIN; 280 °C MAX
<b>Garraumlänge:</b>	1000 mm
<b>Garraumhöhe:</b>	380 mm
<b>Garraumabmessung (Tiefe):</b>	700 mm
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1200 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	930 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	850 mm
<b>Nettogewicht:</b>	200 kg
<b>Versandgewicht:</b>	222 kg
<b>Versandhöhe:</b>	1080 mm
<b>Versandlänge:</b>	1020 mm
<b>Versandtiefe:</b>	1260 mm
<b>Versandvolumen:</b>	1.39 m³
<b>Leistung vordere Brenner</b>	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
<b>Leistung hintere Brenner</b>	10 - 10 kW
<b>Leistung mittlere Brenner</b>	10 - 0/10 - 0 kW
<b>Zertifizierungsgruppe</b>	N9CG
<b>Abmessungen in mm hintere Brenner</b>	Ø 100 Ø 100
<b>Abmessungen in mm vordere Brenner</b>	Ø 100 Ø 100
<b>Abmessungen in mm mittlere Brenner</b>	Ø 100 Ø 100

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.

