

## Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gasherd mit 6 Brennern (je 10 kW) und Gasofen (8,5 kW) mit Schrank und 3-mm-Arbeitsplatte

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**391465 (E9AAOABFMIE)**

 Gasherd mit 6 Brennern (je  
 10 kW) und Gasofen (8,5 kW)  
 mit Schrank und 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 Schacht und ausgestattet mit elektronischem Bedienfeld. Schmelzfunktion zum sicheren Erhitzen von festem Backfett, das zum Frittieren von Produkten verwendet wird. Das Öl fließt durch einen Ablaufrohr in einen Behälter unter dem Brunnen. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Außenverkleidungen aus Edelstahl. Arbeitsplatte aus Edelstahl 20/10. Rechtwinklige Seitenkanten verhindern Lücken und mögliche Schmutzeinschlüsse zwischen den Einheiten.

### 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 anspruchsvoller 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.
- Schrankunterbau zum Lagern von Töpfen, Pfannen etc.
- 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
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

### 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 ☐
- 2 Auflageschienen für offene Unterschranke 400 mm für GN 1/1 PNC 206145 ☐

Genehmigung:

|                                                                                              |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • 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, 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"/> |
| • Elektrischer Heizsatz für Unterschränke                                                    | PNC 206259 | <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"/> |
| • Tür für offenen Unterschrank                                                               | PNC 206350 | <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"/> |
| • Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm                                                   | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm                                                   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Druckregler für Gasgeräte                                                                  | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



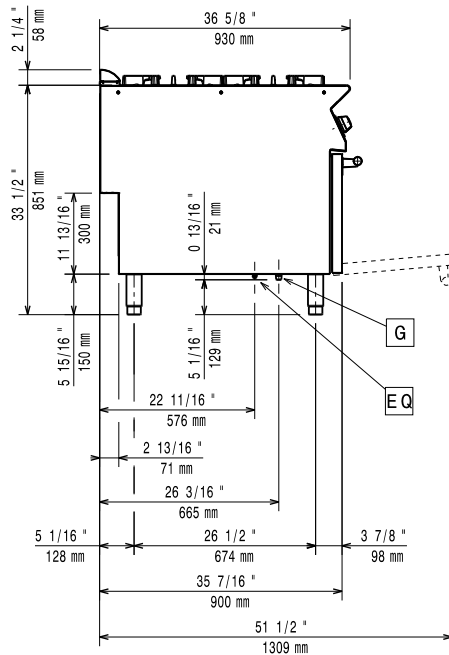
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**900XP Gasherd mit 6 Brennern (je 10 kW) und**  
**Gasofen (8,5 kW) mit Schrank und 3-mm-**  
**Arbeitsplatte**

Front

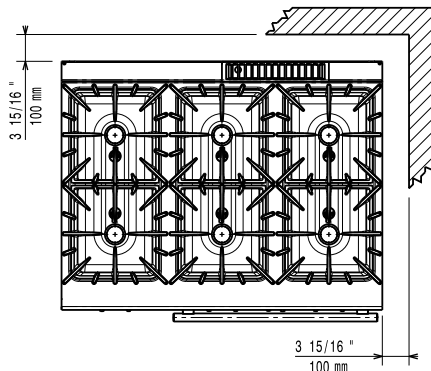


Seite



G = Gasanschluss

oben



**Gas**

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Gasleistung:    | 68.5 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:  | 1200 mm                |
| Außenabmessungen, Tiefe:  | 930 mm                 |
| Außenabmessungen, Höhe:   | 850 mm                 |
| Nettogewicht:             | 164 kg                 |
| Versandgewicht:           | 182 kg                 |
| Versandhöhe:              | 1080 mm                |
| Versandlänge:             | 1020 mm                |
| Versandtiefe:             | 1260 mm                |
| Versandvolumen:           | 1.39 m <sup>3</sup>    |

|                                    |                                              |
|------------------------------------|----------------------------------------------|
| Leistung vordere Brenner           | ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW |
| Leistung hintere Brenner           | 10 - 10 kW                                   |
| Leistung mittlere Brenner          | 10 - 0/10 - 0 kW                             |
| Zertifizierungsgruppe              | N9CG                                         |
| Abmessungen in mm hintere Brenner  | Ø 100 Ø 100                                  |
| Abmessungen in mm vordere Brenner  | Ø 100 Ø 100                                  |
| Abmessungen in mm mittlere Brenner | 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.



Modulare Großküchengeräteserie  
900XP Gasherd mit 6 Brennern (je 10 kW) und Gasofen (8,5 kW) mit  
Schrank und 3-mm-Arbeitsplatte  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.