Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gasherd mit 6 Brennern (2x10 kW, 4x6 kW) auf großem Gasofen (12 kW) mit 3-mm-Arbeitsplatte

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391463 (E9AANABJMIE) Gasherd mit 6 Brennern (2x10 kW, 4x6 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 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.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Die vier 6 kW und zwei 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 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 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 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 für großen Bratofen PNC 206204

Optionales Zubehör

- 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, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ❑
- 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, 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	❑
• Verchromter Rost für großen Bratofen	PNC 206204	❑
• 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, 1200 mm	PNC 206306	❑
• RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE	PNC 206309	❑
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363	❑
• 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 - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	❑
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	❑
• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044	❑
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	❑
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	❑
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134	❑
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm	PNC 216185	❑
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	❑

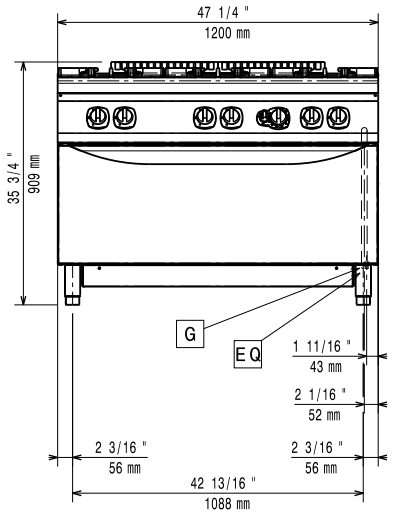
CE

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

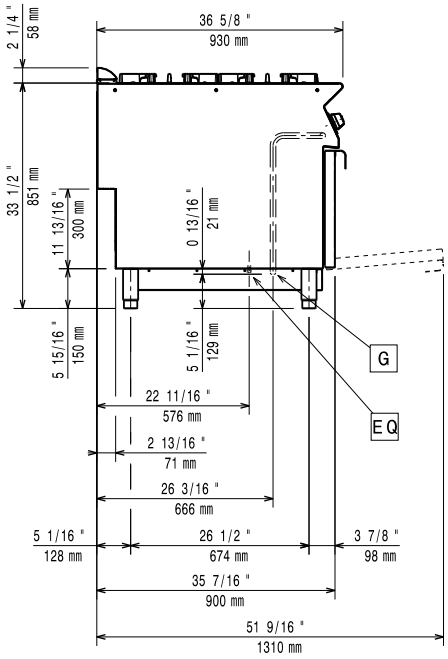
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gasherd mit 6 Brennern (2x10 kW, 4x6 kW) auf großem Gasofen (12 kW) mit 3-mm-Arbeitsplatte

Front

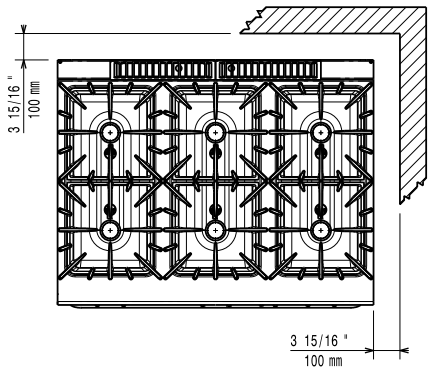


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	56 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Ofen-Betriebstemperatur:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	1000 mm
Garraumhöhe:	380 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	700 mm
Außenabmessungen, Länge:	1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	200 kg
Versandgewicht:	219 kg
Versandhöhe:	1070 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	1300 mm
Versandvolumen:	1.42 m³
Leistung vordere Brenner	6 - 6 kW
Leistung hintere Brenner	10 - 10 kW
Leistung mittlere Brenner	6 - 0/6 - 0 kW
Zertifizierungsgruppe	N9CG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 100 Ø 100
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 60 Ø 60
Abmessungen in mm mittlere 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.

CE

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