Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 8-Flammen-Gasherd mit 2 Gasbratöfen

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391017 (E9GCGP8CG0) 8-FLAMMEN-GASHERD + 2 GASÖFEN 1600 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gasherd, 8 Flammen (6x 6 kW, 2x 10 kW), Standgerät
Unterbau: 2 Gas-Bratöfen (je 8,5 kW)
- Topfträger aus CrNiStahl 1.4301, Spülmaschinen geeignet
- 2 Gas-Bratöfen GN 2/1, Temperaturbereich: 120-280°C
- Serienzubehör: 2 Roste verchromt, GN 2/1 (2x 164250)

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Die sechs 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 2 Gas-Standardöfen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und gerilltem Bodenblech 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.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

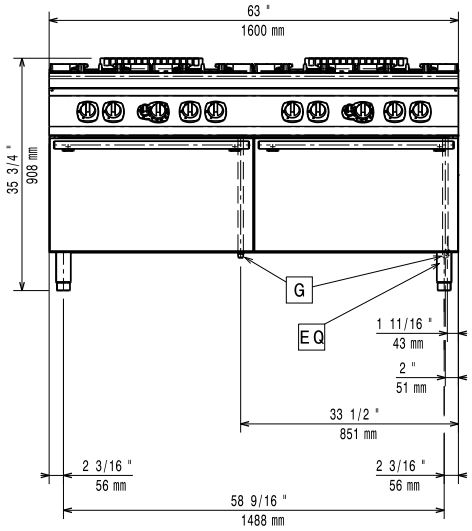
- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ❑
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ❑
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ❑
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ❑

• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	❑
• 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900	PNC 206157	❑
• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206170	❑
• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206172	❑
• 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	❑
• Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)	PNC 206289	❑
• Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900	PNC 206290	❑
• Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen	PNC 206298	❑
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	❑
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	❑
• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044	❑
• 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	❑

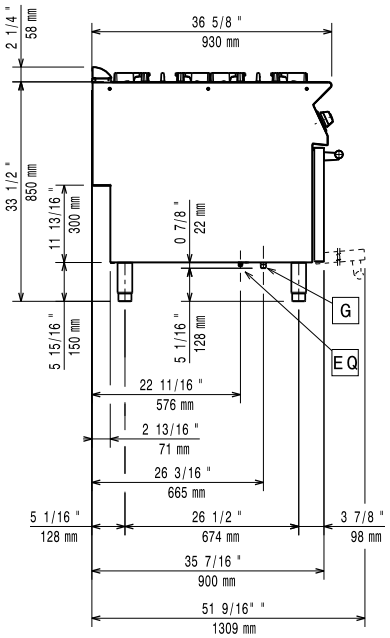
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 8-Flammen-Gasherd mit 2 Gasbratöfen

Front

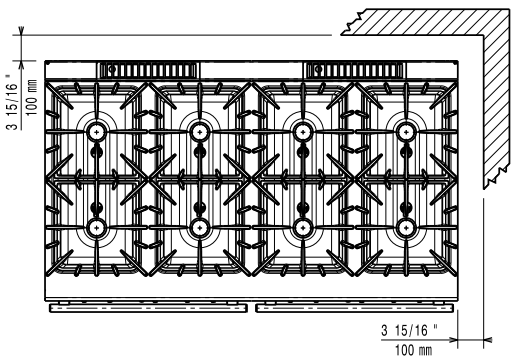


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Erdgasdruck:	
391017 (E9GCGP8CG0)	7" WS (17,4 mbar)
Flüssiggasdruck:	11" WS (27,7 mbar)
Gasleistung:	73 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
Nettogewicht:	300 kg
Versandgewicht:	253 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	1660 mm
Versandvolumen:	1.83 m³
Leistung vordere Brenner	6 - 6 kW
Leistung hintere Brenner	10 - 10 kW
Zertifizierungsgruppe	N9CG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 100 Ø 100
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 60 Ø 60

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

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