



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
900XP Gas-Kochkessel, rund, 100 l,
indirekte Beheizung, autom.
Wasserbefüllung im Doppelmantel**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391101 (E9BSGHIPFR)

80/100-L-GAS-KOCHK.
INDIR. BEH. AUTOM.

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Kochkessel 100 Ltr., indirekt beheizt, mit Pressostat und automatische Wasserbefüllung

- mit Kalt- und Warmwasserzulauf und 2" Auslaufhahn mit isoliertem Griff
- Kesseldurchmesser: 600 mm

Hauptmerkmale

- Runder Kessel zum Kochen, Dünsten oder Pochieren aller Produktarten.
- Produkte werden gleichmäßig im Boden und den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem erwärmt durch im Doppelmantel erzeugten Dampf von 110° C.
- Über externes Ventil kann manuell überschüssige Luft aus dem Doppelmantel während der Aufheizphase abgeblasen werden.
- Gerät mit IPX5 Strahlwasserschutz.
- Manometer für korrekte Regelung der Funktionen.
- Thermostatische Temperaturkontrolle.
- Energieregulation über Regelschalter.
- Ein Sicherheitsventil schützt vor zu niedrigem Wasserstand.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- Großer Auslaufhahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Ergonomie: einzigartiges Verhältnis zwischen Kesseldurchmesser und -Höhe. Kesseltiefe erleichtert Umrühren und schonenden Umgang mit den Garprodukten.
- Ausgussrohr und -hahn sind leicht von außen zu reinigen.
- Automatische Kesselfüllung mit Wasser über Magnetventil.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Die Mindestlast für die korrekte Funktion beträgt 20 Liter.

Konstruktion

- Gepresste Kochkessel und Doppelmantel aus Edelstahl AISI 316.
- Robuste Edelstahlbrenner mit Flammenwächter, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Nutzvolumen der Pfanne beträgt 85 Liter.

Nachhaltigkeit



- Doppelwandkessel mit hochqualitativer Isolierung, spart Energie und hält die Temperatur der Arbeitsumgebung niedrig.
- Festsitzender Deckel reduziert die Kochzeit und spart Energiekosten.
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung
- Druckschalterregelung überwacht den Verbrauch von Energie und Wasser.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. PNC 927222
ANTIKORROSIONSMITTEL
F.WASSER DW-KESSEL

Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 150 mm PNC 206132 ☐
- Ø

Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

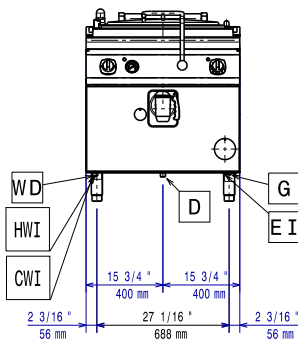
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	☐	• ANTIKORROSIONSMITTEL F. WASSER DW-KESSEL	PNC 927222	☐
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	☐	• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	☐
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	☐			
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	☐			
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	☐			
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	☐			
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	☐			
• 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	☐			
• Automatischer Druckminderer für Doppelwand-Kochkessel (indirekte Beheizung) 100 + 150 l und Druckkochkessel	PNC 206279	☐			
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	☐			
• 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	☐			
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134	☐			
• Wasserfilter für Voll-Demineralisierung	PNC 864367	☐			
• Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter	PNC 922403	☐			
• 2-teiliger Universal-Einsatzkorb für 100 l Kochkessel	PNC 925018	☐			



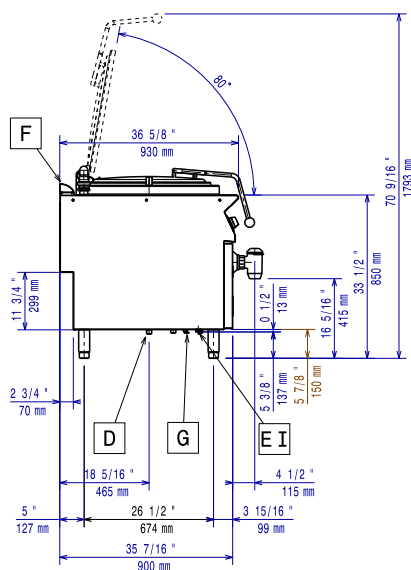
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
900XP Gas-Kochkessel, rund, 100 l, indirekte
Beheizung, autom. Wasserbefüllung im
Doppelmantel

Front



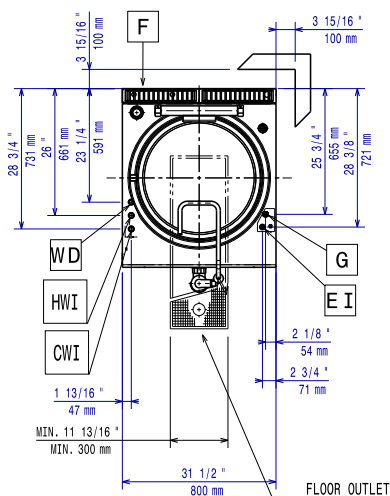
Seite



CWII = Kaltwasserzulauf
D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss

HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung: 220-230 V/1 ph/50 Hz
Gesamt-Watt 0.1 kW

Gas

Erdgasdruck: 7" WS (17,4 mbar)
Flüssiggasdruck: 11" WS (27,7 mbar)
Gasleistung: 21 kW
Standardgasart: Erdgas
Gasart, Option: Erdgas
Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

Kein Abstand an Geräterückseiten erforderlich, wenn die Wand aus nicht brennbarem Material ist. Bei Wand aus brennbarem Material muss ein Mindestwandabstand von 50 mm eingehalten werden.

Tiegel-Nutzinhalt: 98 lt
Durchmesser runder Kochkessel: 600 mm
Nettogewicht: 135 kg
Versandgewicht: 134 kg
Versandhöhe: 1240 mm
Versandlänge: 1120 mm
Versandtiefe: 860 mm
Versandvolumen: 1.19 m³
Zertifizierungsgruppe N9PIG



Modulare Großküchengeräteserie
900XP Gas-Kochkessel, rund, 100 l, indirekte Beheizung, autom.
Wasserbefüllung im Doppelmantel
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.18