Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen, Unterschrank

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

391021 (E9STGL3010) GAS-GLÜHPLH.+2 FLAMM.+ OFEN +SCHRANK 1200

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Glühplattenherd, Standgerät
1 Zentralbrenner (10,5 kW), 2 Flammen (1x 6 kW, 1x 10 kW)
Unterbau: Gas-Bratofen (8,5 kW), Schrank
- Glühplatte aus Gusseisen, Größe: 800x700 mm
- maximale Temperatur in der Mitte der Platte 500°C nach außen abnehmend
- zusätzlich: 2 Flammen, links neben der Glühplatte
- Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich: 120-280°C
- restlicher Unterbau: Schrankraum mit Flügeltür
- Serienzubehör: 1 Rost verchromt, GN 2/1 (164250)

Hauptmerkmale

- Gasbeheizt, mittiger 10,5 kW Brenner, Glühplatte.
- Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen.
- Max. Temperatur in der Plattenmitte 500 °C, nach außen abnehmend.
- Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Piezozündung.
- Schrankunterbau zum Lagern von Töpfen, Pfannen etc.
- Die verschiedenen Temperaturzonen ergeben ein Temperaturgefälle auf der Platte für unterschiedliche Produkte.
- Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- 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.
- Die 6 kW und ein 10 kW Hochleistungs-flower-flame-Brenner gibt es in zwei Größen, um die Anforderungen anspruchsvollster Kunden zu erfüllen:-60 mm Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 1,5 bis 6 kW.-100 mm Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.

Konstruktion

- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Spritzschutz: IPX5
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

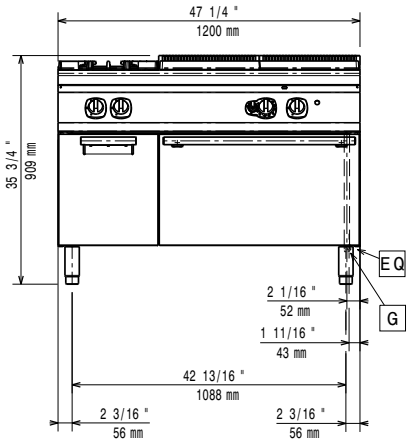
Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

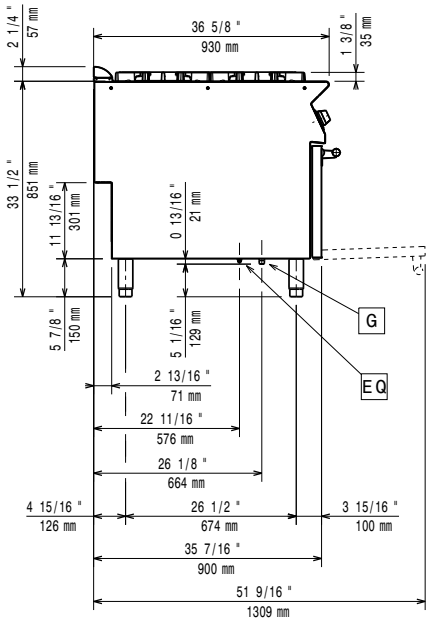
Genehmigung:

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen, Unterschrank

Front

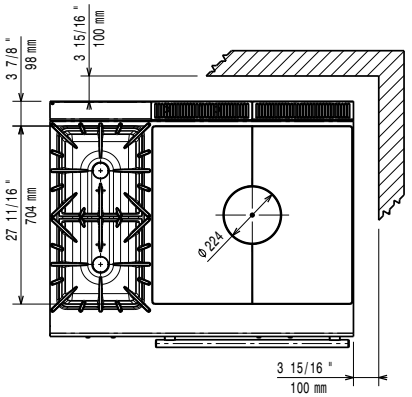


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	
391021 (E9STGL3010)	35 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	LPG;Natural Gas;Town Gas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Glühplattennutzfläche (Breite)	795 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	696 mm
Ofen-Betriebstemperatur:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	575 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	650 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	335 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	350 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	207 kg
Versandgewicht:	242 kg
Versandhöhe:	1040 mm
Versandlänge:	1300 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	1.38 m³
Zertifizierungsgruppe	N9TG

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.