



Electrolux
PROFESSIONAL

Moduláris főzőberendezések 900XP Fél modulós gázüzemű asztali rostlap, polírozott króm

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



391053 (E9FTGDSCS00)

900XP FÉL MODULÓS
GÁZÜZEMŰ ASZTALI
RÓSTLAP, SIMA, DÖNTÖTT
LAP, POLÍROZOTTKRÓM

Rövid leírás

Termék szám

Polírozott krómozott lágyacél, sima főzőfelület. 10kW-os gázüzemű égőfejek termosztatikus szeleppel és önstabilizáló lánggal. Nyitott tárolószekrényre, hídrendszerbe és konzolos kivitelbe telepíthető. Kivehető zsírgyűjtő fiók a főzőfelület alatt. Scotch Brite felületkezeléssel ellátott rm. acél burkolat és fedlap. Az extra erősségű fedlap nagy teherbírási, 2 mm vastagságú rm. acélból készült. Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalnak köszönhetően.

Fő jellemzők

- Nyitott alsó tárolószekrényre, hídrendszerbe vagy konzolos rendszerbe telepíthető.
- Nagy méretű leüritő nyílás a főzőfelületen, melyen keresztül a zsiradék egy 1 literes gyűjtőedénybe folyik, amely a főzőfelület alatt helyezkedik el.
- Biztonsági termosztát hőmérséklet jelzéssel.
- Rozsdamentes acél hátsó és oldalsó magas felhajítás, amely könnyedén levehető és mosogatógépben tisztítható.
- Piezo gyújtás, termosztatikus szeleppel.
- Vízálló kezelői gombok.
- IPX 5 vízvédelmi szint.
- Hőmérséklet skála: 90°C - 270°C.
- A polírozott króm felületnek köszönhetően elkerülhető az íztranszfer a különböző ételek között.
- 15 mm vastag polírozott króm főzőfelület az optimális grillezési eredmények és a könnyű használat érdekében.
- Alsó tárolószekrényre helyezhető.

Konstrukció

- Teljes egészében sima főzőfelület.
- A készülék 930 mm mélységű, amely nagy munkafelületet biztosít.
- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- AISI 304 rozsdamentes acél fedlap, 2 mm vastagságú.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalnak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.

Szállított tartozékok

- 1 Kaparószerszám sima felületű asztali rostlaphoz PNC 164255

Opcionális tartozékok

- Kaparószerszám sima felületű asztali rostlaphoz PNC 164255 ☐
- Tömítő egységcsomag illesztésekhez PNC 206086 ☐
- Égéstermék visszaáramlás gátló, 120 mm átmérőjű PNC 206126 ☐
- Illesztőgyűrű füstgáz lecsapathoz, 120 mm átmérőjű PNC 206127 ☐
- Tartóelem hídba szereléshez, 800 mm PNC 206137 ☐
- Tartóelem hídba szereléshez, 1000 mm PNC 206138 ☐

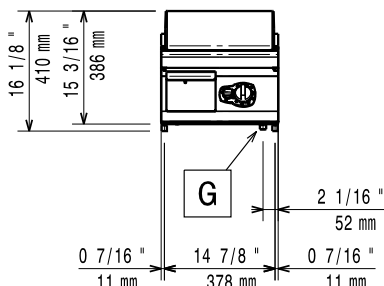
Jóváhagyás

- Tartóelem hídba szereléshez, 1200 mm PNC 206139 ☐
- Tartóelem hídba szereléshez, 1400 mm PNC 206140 ☐
- Tartóelem hídba szereléshez, 1600 mm PNC 206141 ☐
- Leeresztő csatorna fél modulós, asztali sütőlaphoz PNC 206153 ☐
- Tartóelem hídba szereléshez, 400 mm PNC 206154 ☐
- Kémény felhajtás, 400mm PNC 206303 ☐
- Hátsó fogantyú, 800mm, Marine PNC 206308 ☐
- Hátsó fogantyú, 1200mm, Marine PNC 206309 ☐
- Füstgáz lecsapató 1/2 modulhoz, d= 120 mm PNC 206310 ☐
- Zsír/olaj gyűjtő edény rostlaphoz PNC 206346 ☐
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1600mm (700/900XP) PNC 206369 ☐
- Kémény rácsháló, 400mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- Fedél sütőlaphoz PNC 206455 ☐
- G.25.3 (NL) fúvóka készlet, olajsütő, 900-as széria PNC 206467 ☐
- Oldalsó fogantyú jobb/bal PNC 216044 ☐
- Elülső fogantyú, 400 mm PNC 216046 ☐
- Elülső fogantyú, 800 mm PNC 216047 ☐
- Elülső fogantyú, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Elülső fogantyú, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Széles fogantyú - adagoló, 400mm PNC 216185 ☐
- Széles fogantyú - adagoló, 800mm PNC 216186 ☐
- 2 oldalpanel asztali készülékekhez PNC 216278 ☐
- Nyomásszabályzó gázüzemű készülékekhez PNC 927225 ☐

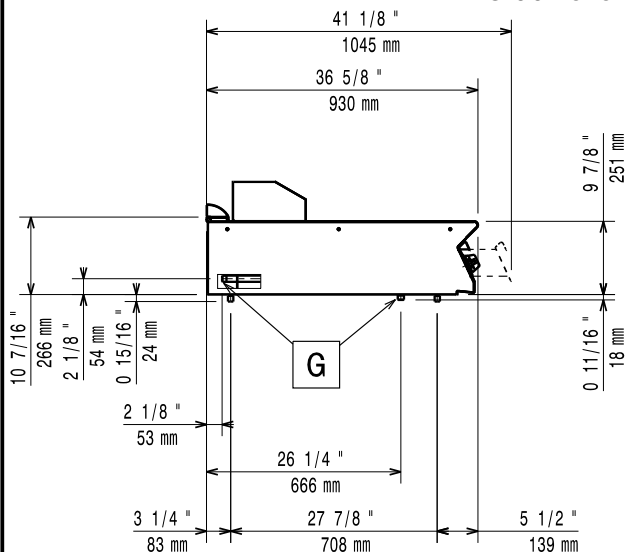
Javasolt vegyszer

- C41 MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ GYORS ZSÍROLDÓ 6DB+ PERMETEZŐ PNC 0S2292 ☐

Előlnézet



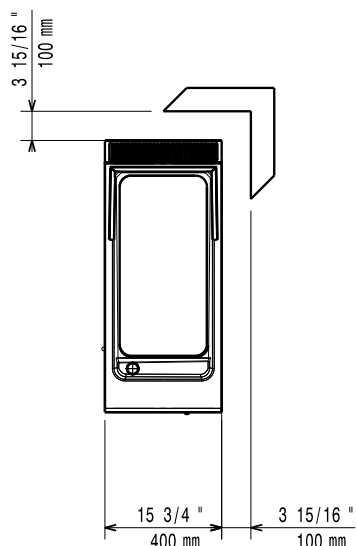
Oldalnézet



EQ = Ekvipotenciális csavar

G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Gáz

Földgáz - nyomás:

391053 (E9FTGDCS00)

7" w.c. (17.4 mbar)

Gázteljesítmény:

10 kW

Standard gáz típus:

Földgáz

Opcionális gáztípus:

LPG; Földgáz

Gáz bemenet:

1/2"

Installáció:

Ha a készülék hőmérsékletre érzékeny bútor vagy fal mellé kerül, akkor egy minimum 150 mm-es biztonsági rést kell hagyni a kettő között, vagy a megfelelő hőszigetelő anyagot kell használni.

Technikai információ:

Működési hőmérséklet MIN:

90 °C

Működési hőmérséklet MAX:

270 °C

Külső méretek, szélesség:

400 mm

Külső méretek, mélység:

930 mm

Külső méretek, magasság:

250 mm

Nettó súly:

55 kg

Szállítási súly:

57 kg

Szállítási magasság:

580 mm

Szállítási szélesség:

460 mm

Szállítási mélység:

1020 mm

Szállítási térfogat:

0.27 m³

Főzőfelület szélessége:

330 mm

Főzőfelület mélysége:

700 mm