Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Cucina a gas 4 fuochi EcoFlame (4x10kw) su forno a gas statico (8,5kw)

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

391642 (E9AARABBME) Cucina a gas 4 fuochi EcoFlame (4x10kw) su forno a gas statico (8,5kw)

Descrizione

Articolo N°

Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Sistema di rilevamento pentole EcoFlame per risparmiare energia e ridurre le radiazioni di calore inutili in cucina. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d''appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Quattro bruciatori da 10 kW ad elevata efficienza dotati di regolazione continua della potenza da 2.2 kW a 10 kW.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Fiamma pilota protetta.
- La base è composta da un forno a gas dotato di bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra di base. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le manopole di controllo forniscono una rotazione fluida e continua dal livello di potenza minimo a quello massimo.

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

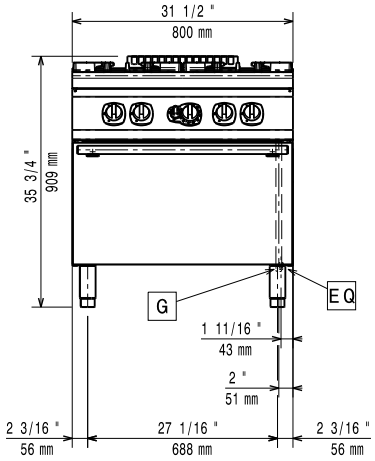
Sostenibilità

- Modello dotato di sistema rilevamento pentole EcoFlame, che riduce il consumo energetico (fino al 20%* di risparmio di gas) e le dispersioni di calore in cucina. (*basato su test interni eseguiti da chef professionisti rispetto al modello corrispondente senza EcoFlame).

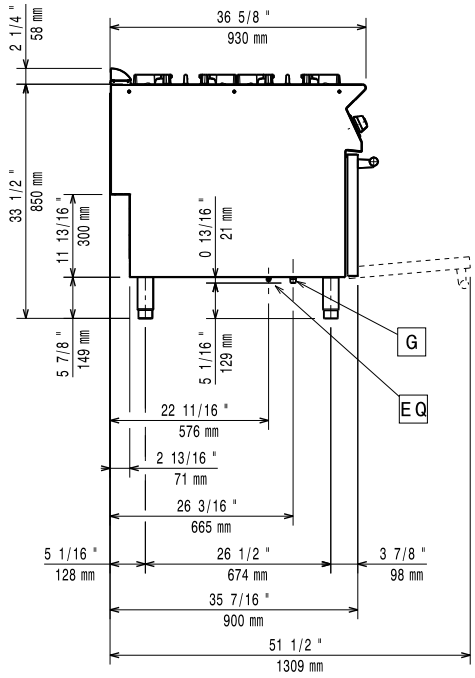
Accessori inclusi

Gamma cottura modulare
Cucina a gas 4 fuochi EcoFlame (4x10kw) su forno a gas statico (8,5kw)

Fronte

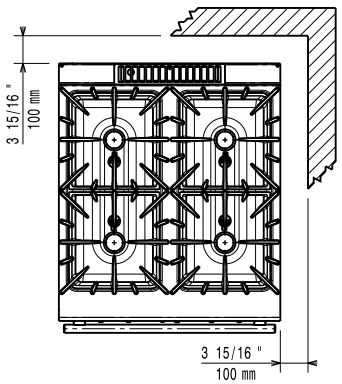


Lato



G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	48.5 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL;Gas metano
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

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.

Temperatura forno:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	575 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	300 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	930 mm
Dimensioni esterne, altezza:	850 mm
Peso netto:	119 kg
Peso imballo:	142 kg
Altezza imballo:	1090 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	870 mm
Volume imballo:	0.97 m³
Potenza bruciatori frontali:	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Potenza bruciatori posteriori:	10 - 10 kW
Gruppo di certificazione:	N9CG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 100 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 100 Ø 100

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.07.02