



## Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas



391005 (E9GCGH4CG0)

Cucina a gas 4 fuochi  
(1x10kw+3x6kw) 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). 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Tre bruciatori da 6 kW e uno da 10 kW ad elevata efficienza sono disponibili in 2 dimensioni per soddisfare le prestazioni di cottura dei clienti più esigenti-60mm con regolazione continua della potenza da 1.5 a 6 kW-100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 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.

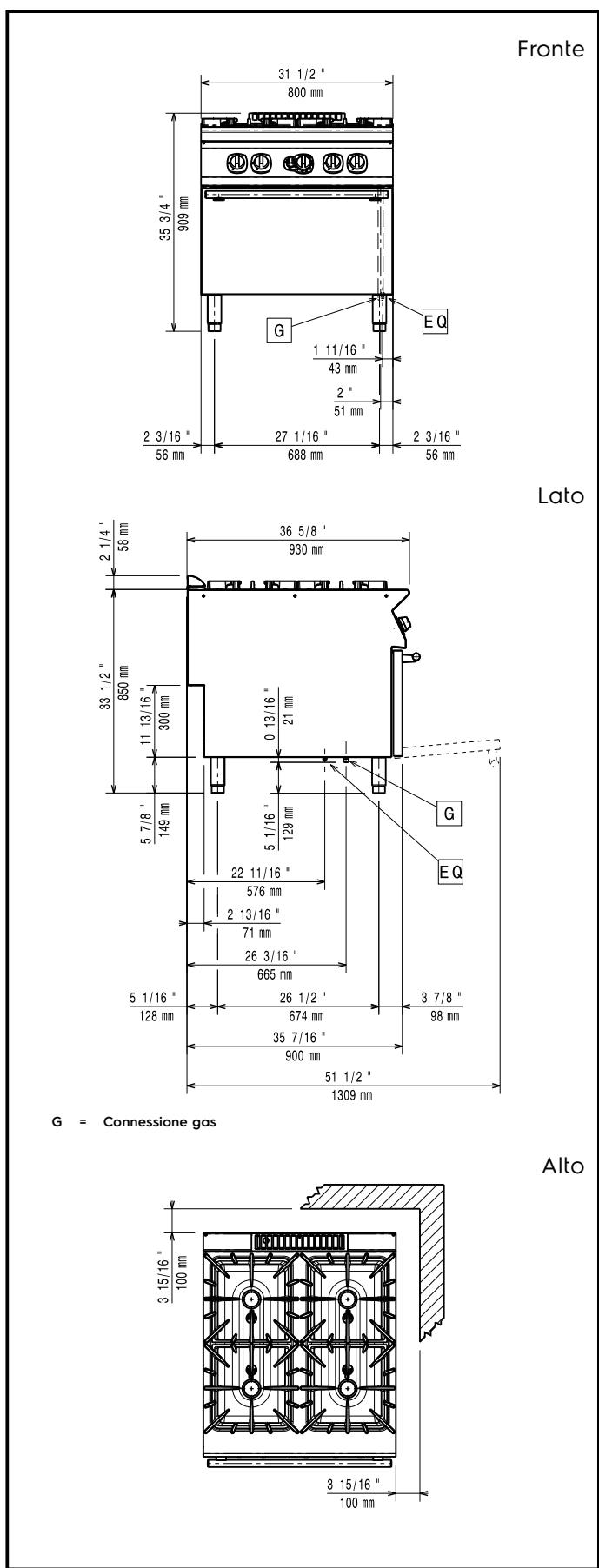
### Costruzione

- 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.

Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)


**Gas**

Gas metano - Pressione:	17.4 mbar
391005 (E9GCGH4CG0)	27.7 mbar
Gas GPL - Pressione:	36.5 kW
Potenza gas:	Gas naturale
Fornitura gas:	GPL; Gas metano
Tipo di gas:	1/2"
Connessione gas:	

**Informazioni chiave**

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzi o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.	
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
Peso netto:	115 kg
Potenza bruciatori frontali:	6 - 6 kW
Potenza bruciatori posteriori:	6 - 10 kW
Gruppo di certificazione:	N9CG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 60 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60 Ø 60

**Accessori inclusi**

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250

**Accessori opzionali**

• Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Alzatina per camino per elementi da 800 mm PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Corrimano posteriore 800 mm - Marine PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Corrimano posteriore 1200mm - Marine PNC 206309	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Supporto pentola wok per cucine a gas PNC 206363 700XP e 900XP	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Piastra radiante monofuoco	PNC 206170	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED - PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Piastra bistecciera liscia monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali	PNC 206171	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Piastra bistecciera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali	PNC 206172	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED - PNC 206458	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Kit di copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246	<input type="checkbox"/>		
• Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>		
• Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	PNC 206290	<input type="checkbox"/>		
• Griglia posategami bifuoco in acciaio inox	PNC 206298	<input type="checkbox"/>		

