



## Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato



391014 (E9GCL6CIM)

Cucina a gas 6 fuochi  
(6x10kw) su forno a gas  
statico (8,5kw) e vano  
armadiato

### 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.
- Sei bruciatori da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure:-60mm con regolazione continua della potenza da 1.5kW a 6 kW.-100mm con regolazione continua della potenza da 2.2kW a 10 kW.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- 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.

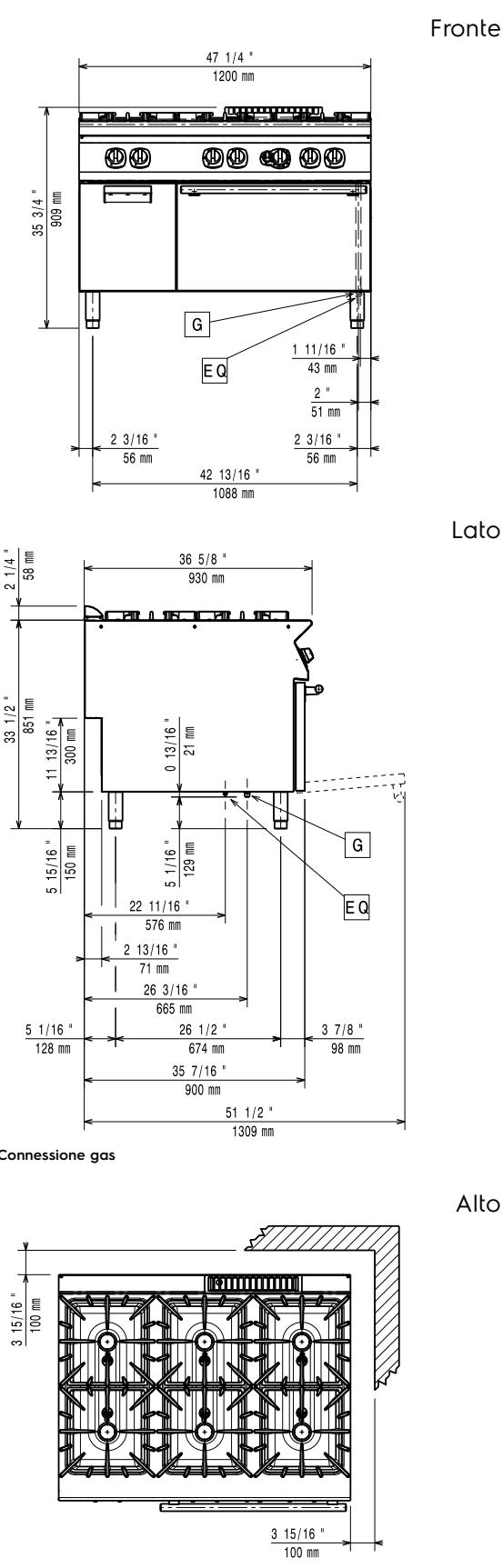
### Costruzione

- 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
391014 (E9GCGL6C1M)	27.7 mbar
Gas GPL - Pressione:	68.5 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:	164 kg
Potenza bruciatori frontali:	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Potenza bruciatori posteriori:	10 - 10 kW
Potenza bruciatori centrali:	10 - 0/10 - 0 kW
Gruppo di certificazione:	N9CG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 100 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 100 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori centrali:	Ø 100 Ø 100

**Accessori inclusi**

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico
- 1 x Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale

PNC 164250

- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206298
- Alzatina per camino per elementi da 1200 mm PNC 206306
- Corrimano posteriore 1200mm - Marine PNC 206309
- Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350

**Accessori opzionali**

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico
- Kit per sigillatura giunzioni
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)
- Kit piedini flangiati
- 2 supporti con guide per base aperta da 400 mm per contenitori GN 1/1
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm
- 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST. SU ZOCC.-900
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo
- Kit elettrico per riscaldamento basi
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco

PNC 164250

- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP PNC 206363

PNC 206086

- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368

PNC 206132

- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369

PNC 206133

- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370

PNC 206135

- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376

PNC 206136

- - NOT TRANSLATED - PNC 206385

PNC 206145

- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400

PNC 206151

- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044

PNC 206152

- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049

- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050

- 2 pannelli copertura laterale (H=700 PNC 216134

- Pannello laterale (H=700 PNC 216185

- Pannello laterale (H=700 PNC 216186

- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225

PNC 206178

- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185

PNC 206179

- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186

PNC 206180

- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225

PNC 206181

- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206202

PNC 206202

- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206210

PNC 206210

- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206246

PNC 206246

- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo PNC 206259

PNC 206259

- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206289

PNC 206289

- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206290

PNC 206290

- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206298

