



## Gamma cottura modulare 900XP Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas



391017 (E9GCGP8CG0)

Cucina a gas 8 fuochi  
(2x10kw+6x6kw) su 2 forni a  
gas statici (8,5kw cad.)

### 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 6 kW e 2 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.
- 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 due forni a gas con bruciatori in acciaio inox dotati di fiamma autostabilizzante e posizionati sotto la piastra di base del forno. La camera del forno è dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base in ghisa rigata.
- 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.

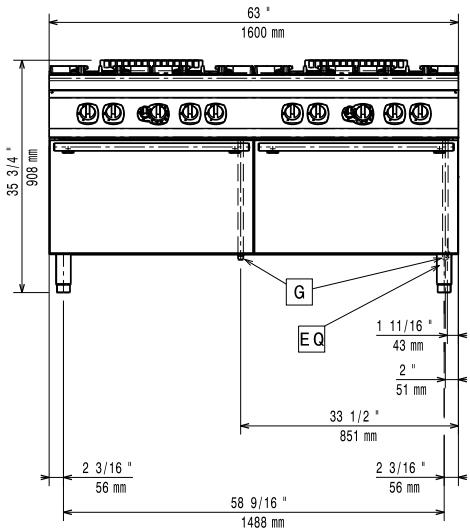
### Costruzione

- 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.

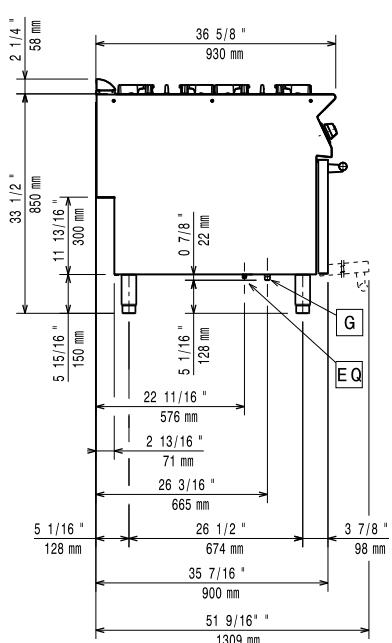
Approvazione:



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

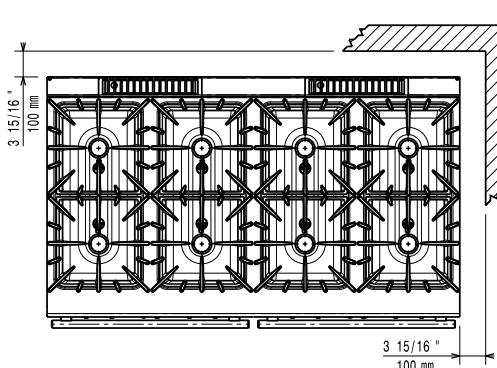


Fronte



Lato

G = Connessione gas



Alto

## Gas

Gas metano - Pressione:	17.4 mbar
391017 (E9GCGP8CG0)	
Gas GPL - Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	73 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL; Gas metano
Connessione gas:	1/2"

## 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: 300 kg

Potenza bruciatori frontali: 6 - 6 kW

Potenza bruciatori posteriori: 10 - 10 kW

Gruppo di certificazione: N9CG

Dimensioni - mm bruciatori posteriori: Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori frontali: Ø 60 Ø 60



**Accessori inclusi**

- 2 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"/> |
| • Kit per sigillatura giunzioni  | PNC 206086 | <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 piedini flangiati  | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm                                | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900   | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> |
| • Piastra radiante monofuoco   | PNC 206170 | <input type="checkbox"/> |
| • Piastra bistecciera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontalni        | PNC 206172 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)        | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer)  | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di copertura vano tecnico per installazione singola  | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena                               | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900)   | PNC 206210 | <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"/> |
| • Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP  | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm  | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm  | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 206385 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia per camino per elementi da 400 mm  | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano laterale destro e sinistro   | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1600 mm  | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)  | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 800 mm   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Regolatore di pressione per unità a gas  | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

