



**Gamma cottura modulare  
900XP Pentola a gas 100 litri  
riscaldamento indiretto riempimento  
automatico**



**391101 (E9BSGHIPFR)**

Pentola a gas 100 litri, con  
pressostato, riscaldamento  
indiretto, riempimento  
automatico dell'acqua  
nell'intercapedine

## Descrizione

### Articolo N°

Per uso con gas naturale o GPL. Puo' essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta e limitatore di temperatura. Riempimento automatico dell'acqua tramite elettrovalvola. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316 con 3 mm di spessore. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio.

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

## Caratteristiche e benefici

- Pentola rotonda ideale per cucinare o saltare qualsiasi tipologia di cibo.
- Sistema di riscaldamento indiretto, che utilizza il vapore saturo a 110°C generato nell'intercapedine, a garanzia di un'uniforme distribuzione del calore.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento.
- Certificazione di protezione all'acqua: grado IPX5.
- Manometro per controllare il corretto funzionamento della pentola.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Manopola di controllo per la regolazione del livello di potenza.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione nell'intercapedine.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Ergonomicità: la profondità della vasca consente di mescolare con più facilità il cibo, anche quello più delicato
- Tubo di scarico e rubinetto facilmente pulibili dall'esterno.
- Elettrovalvola per il riempimento automatico della vasca.
- Superficie larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- [NOT TRANSLATED]

## Costruzione

- Vasca stampata con doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316, spessore 2 mm.
- Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e combustione ottimizzata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Capacità utile 85 litri

## Sostenibilità

- Vasca a doppia parete a garanzia di un elevato isolamento termico, risparmio energetico e basse emissioni di calore nell'ambiente di lavoro.
- Coperchio ermetico per ridurre i tempi di cottura e il consumo energetico.
- Ciclo di riscaldamento chiuso - nessuno spreco di energia.
- L'indicatore di pressione consente di monitorare i consumi di energia e di acqua.

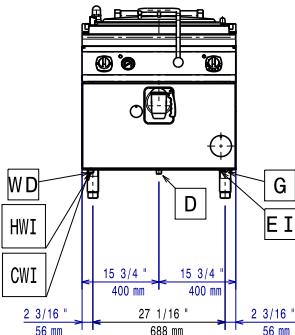


## Approvazione:

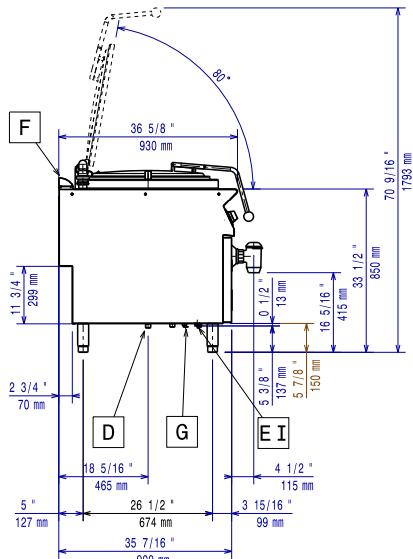


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

Fronte



Lato



CWI = Attacco acqua fredda  
D = Scarico acqua  
EI = Connessione elettrica  
G = Connessione gas

HWI = Attacco acqua calda

### Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz  
Watt totali: 0.1 kW

### Gas

Gas metano Pressione: 17.4 mbar  
Gas GPL Pressione: 27.7 mbar  
Potenza gas: 21 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.

**Capacità effettiva pentola:** 98 lt

**Diametro recipiente rotondo:** 600 mm

**Peso netto:** 135 kg

**Peso imballo:** 134 kg

**Altezza imballo:** 1240 mm

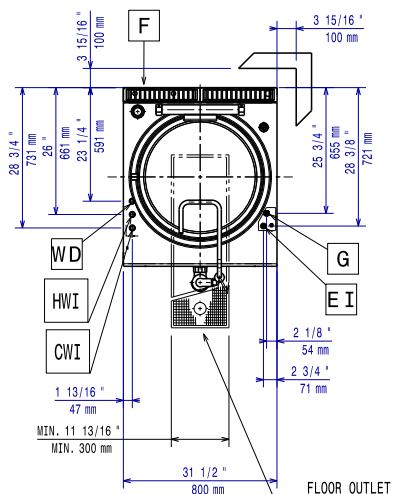
**Larghezza imballo:** 1120 mm

**Profondità imballo:** 860 mm

**Volume imballo:** 1.19 m<sup>3</sup>

**Gruppo di certificazione:** N9PIG

Alto



**Accessori inclusi**

- 1 x Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione PNC 927222

**Accessori opzionali**

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Filtro per demineralizzazione totale	PNC 864367	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Carrello con vasca estraibile e sollevabile	PNC 922403	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Colapasta universale a 2 settori per pentole da 100 litri	PNC 925018	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Additivo acqua per l'intercapedine delle pentole a riscaldamento indiretto, contro la corrosione	PNC 927222	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	<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"/>			
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• Kit per depressurizzazione dell'intercapedine per pentole da 100/150 litri con riscaldamento indiretto	PNC 206279	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>			
• Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>			
• Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<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"/>			
• Pannello di copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>			
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			

