

Gamma cottura modulare 900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas e 2 fuochi su armadio

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391021 (E9STGL3010)

Tuttapiastra a gas (10,5kw)
modulo intero combinato
con 2 fuochi (1x10kw+1x6kw)
su forno a gas statico
(8,5kw) e vano armadiato

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 10.5 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore continuo di potenza e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 10.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- 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.
- I bruciatori Flower Flame ad elevata efficienza da 6 kw e 10 kW sono disponibili in due misure per soddisfare le esigenze di tutti i clienti:
 - 60mm con regolazione continua della potenza da 1,5 a 6 kW
 - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- 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
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione all'acqua IPX5.

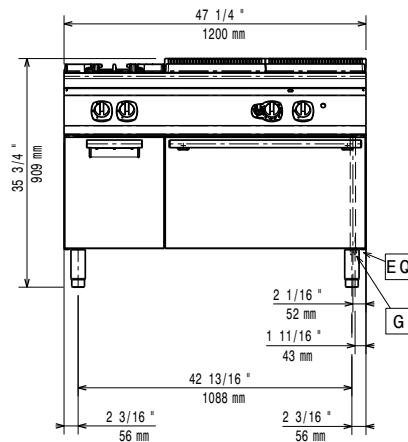
Approvazione: _____



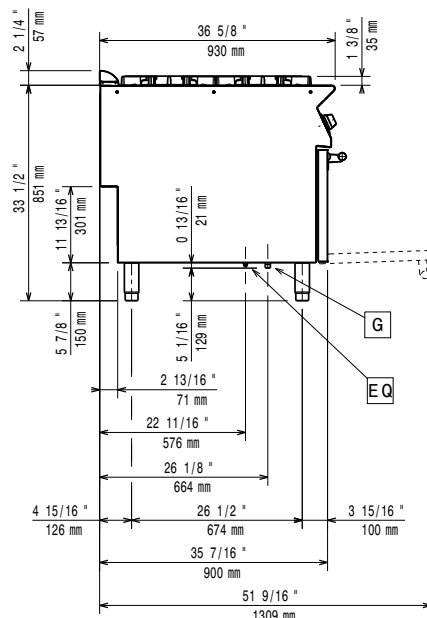
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas e 2 fuochi su armadio

Fronte

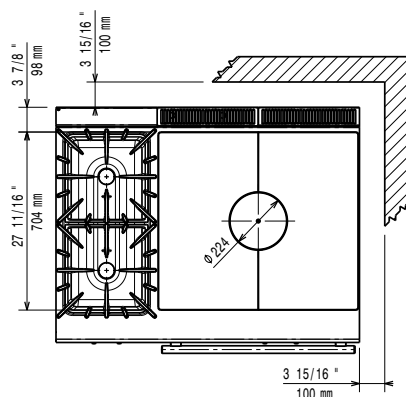


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:

391021 (E9STGL3010)

17.4 mbar

Gas GPL Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

35 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

LPG; Natural Gas; Town Gas

Connessione gas:

1/2"

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature 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):

650 mm

Dimensioni vano (larghezza):

335 mm

Dimensioni vano (altezza):

350 mm

Dimensioni vano

(profondità):

740 mm

Peso netto:

207 kg

Peso imballo:

210 kg

Altezza imballo:

1040 mm

Larghezza imballo:

1300 mm

Profondità imballo:

1020 mm

Volume imballo:

1.38 m³

Gruppo di certificazione:

N9TG

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (larghezza):

795 mm

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (profondità):

696 mm



Gamma cottura modulare
900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas e 2 fuochi su armadio

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

2025.11.14

Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- 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 206350

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250 ☐
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ☐
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132 ☐
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135 ☐
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- 2 supporti con guide per base aperta da 400 mm per contenitori GN 1/1 PNC 206145 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900 PNC 206157 ☐
- Piastra radiante monofuoco PNC 206170 ☐
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali PNC 206172 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178 ☐
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179 ☐
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180 ☐
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181 ☐
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202 ☐
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210 ☐
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo PNC 206246 ☐
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259 ☐
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289 ☐
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206290 ☐
- 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 ☐

- Supporto pentola wok per cucine a gas PNC 206363 700XP e 900XP ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206386 ☐
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044 ☐
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049 ☐
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134 ☐
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185 ☐
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186 ☐
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ☐