



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



391021 (E9STGL3010)

Tuttapiastre 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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.

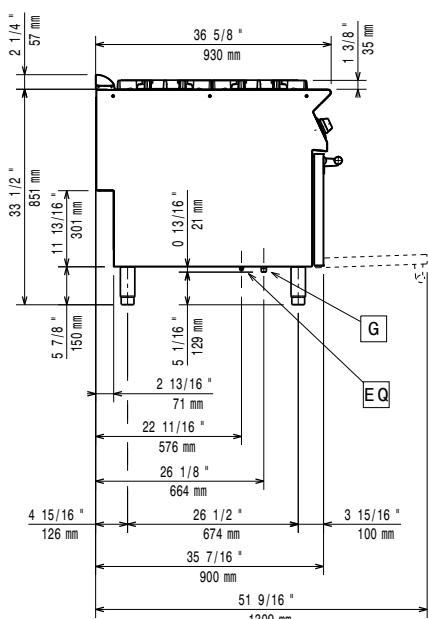
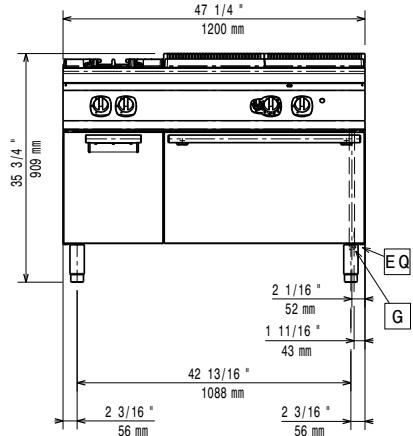
Costruzione

- 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.

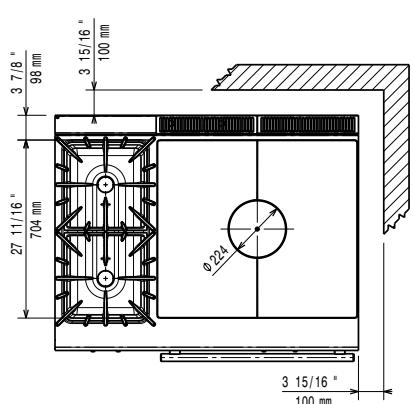
Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it



Alto



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

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 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):

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 tuttapiastre (larghezza):

795 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastre (profondità):

696 mm



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	<input type="checkbox"/>	• Supporto pentola wok per cucine a gas PNC 206363 700XP e 900XP	<input type="checkbox"/>
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206386 <input type="checkbox"/>
• 2 supporti con guide per base aperta da 400 mm per contenitori GN 1/1	PNC 206145	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400 <input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 216044 <input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049 <input type="checkbox"/>
• 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC.-900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050 <input type="checkbox"/>
• Piastra radiante monofuoco	PNC 206170	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900)	PNC 216134 <input type="checkbox"/>
• Piastra bistecciera rigata monofuoco per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontalii	PNC 206172	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 216185 <input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186 <input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225 <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 elettrico per riscaldamento basi	PNC 206259	<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"/>		
• Alzatina per camino per elementi da 1200 mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>		
• Corrimano posteriore 1200mm - Marine	PNC 206309	<input type="checkbox"/>		
• 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	<input type="checkbox"/>		

