Electrolux PROFESSIONAL

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 della potenza da 1,5 a 6 kW
  - 100mm con regolazione 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.

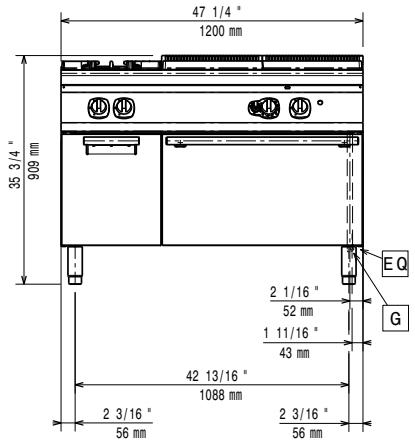
Costruzione

- 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.

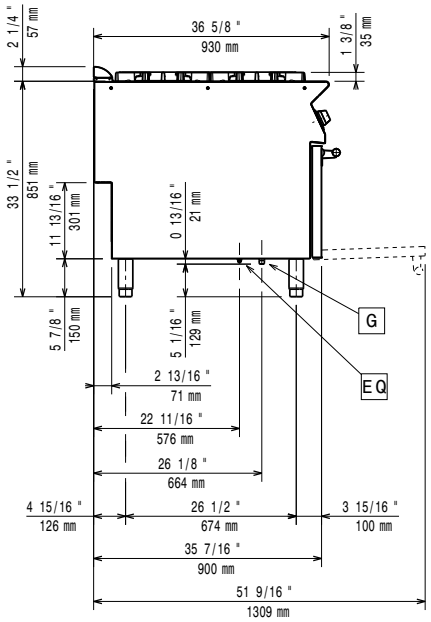
Approvazione:

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

Fronte

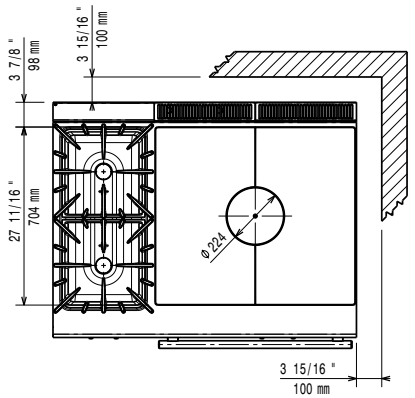


Lato



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

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

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

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 700XP e 900XP — PNC 206363 ❑
- 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 ❑

CE

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