

Modularne urządzenia grzewcze  
900XP Trzon gazowy, 6 palników na  
szerokim piekarniku gazowym  
statycznym

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391015 (E9GCGL6CLO)

Trzon gazowy wolnostojący  
na szerokim piekarniku  
gazowym, 6 palników (2 x 10  
kW gaz, 4 x 6 kW gaz),  
piekarnik statyczny (12 kW  
gaz)

### Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji (50mm).
- Cztery wysoko sprawne palniki typu "flower flame" o mocy 6 kW i dwa o mocy 10 kW są dostępne w dwóch różnych rozmiarach do sprostania wysokim wymogom w zakresie wyników gotowania zgłaszanym przez najbardziej wymagających klientów:
  - 60 mm palniki z ciągłą regulacją mocy od 1,5 do 6 kW.
  - 100 mm palniki z ciągłą regulacją mocy od 2.2 kW do 10 kW.Konkretne rozmiarów i mocy palników są pokazane w parametrach na ostatniej stronie.
- Palniki gazowe do stosowania z gazem ziemnym lub LPG (zamienne dysze dostarczone w komplecie). Dostępne są różne dysze do przeróbki - informacje w Electrolux Professional.
- Duża podpora garnków z żeliwa (ze stali nierdzewnej jako opcja) z długimi środkowymi żeberkami by umożliwić stosowanie różnej wielkości garnków.
- Palniki ze zoptymalizowanym spalaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwyptywowe każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszeniem płomienia.
- Zabezpieczony palnik pilotowy.
- Podstawa urządzenia składa się z szerokiego gazowego piekarnika statycznego z palnikami ze stali nierdzewnej ze stabilizacją płomienia. Komora piekarnika ma 3 poziomy przewodnic by pomieścić pojemniki albo ruszty 2/1 GN.
- Termostat piekarnika o zakresie temperatur od 120 °C do 280 °C.
- Drzwiczki piekarnika o grubości 40 mm dla zapewnienia izolacji cieplnej.
- Specjalny design systemu pokręta regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Ochrona przed wodą IPX5.
- Pokręta regulacyjne zapewniają gładki, ciągły obrót od minimalnego do maksymalnego poziomu mocy.

APROBATA

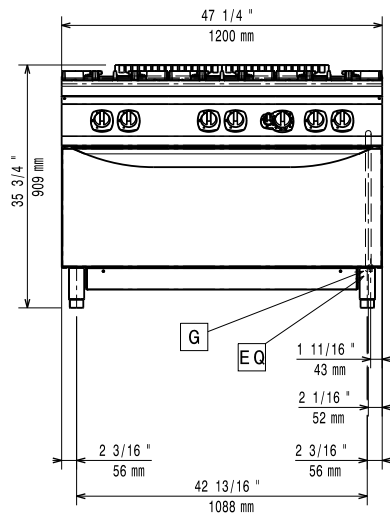
## Konstrukcja

- Urządzenie o głębokości 930 mm dla zapewnienia większej powierzchni roboczej.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm,
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

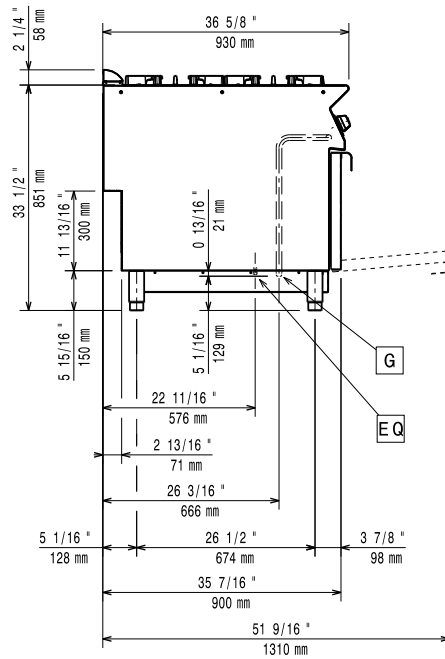
## Uwzględnione akcesoria

- 1 x Ruszt chromowany do PNC 206204 szerokich piekarników z linii 900XP

Przód

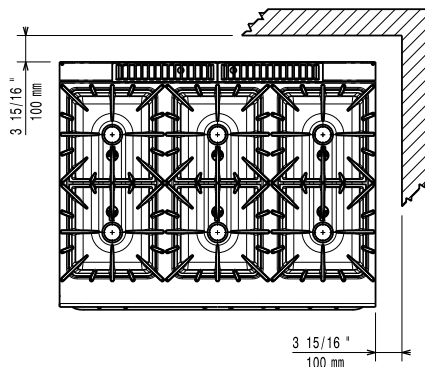


Bok



G = Złącze gazowe

Góra


**Gaz**

Moc gazowa:	56 kW
Standardowe dostarczenie gazu:	Gaz ziemny
Opcja typu gazu:	LPG; Gaz ziemny
Wlot gazu:	1/2"

**Kluczowe informacje:**

Temperatura robocza piekarnika:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Wymiary komory piekarnika (szerokość):	1000 mm
Wymiary komory piekarnika (wysokość):	380 mm
Wymiary komory piekarnika (głębokość):	700 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	1200 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	930 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	200 kg
Ciężar wysyłkowy:	221 kg
Objętość wysyłkowa:	1.42 m <sup>3</sup>
Moc przednich palników:	6 - 6 kW
Moc tylnych palników:	10 - 10 kW
Moc środkowych palników:	6 - 0/6 - 0 kW
Wymiar tylnych palników - mm	Ø 100 Ø 100
Wymiar przednich palników - mm	Ø 60 Ø 60
Wymiar środkowych palników - mm	Ø 60 Ø 60