

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Trzon gazowy, 8 palników na
dwóch piekarnikach gazowych
statycznych**

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



391017 (E9GCGP8CG0)

Trzon gazowy wolnostojący
na dwóch piekarnikach
gazowych, 8 palników (2 x
10 kW gaz, 6 x 6 kW gaz),
piekarniki statyczne (2 x 8,5
kW gaz)

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji (50mm).
- Sześć wysoko sprawnych palników typu "flower flame" o mocy 6 kW i dwa o mocy 10 kW są dostępne w dwóch różnych rozmiarach do sprostania wysokim wymagom 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.Konkrety 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 przeciwwyływowe każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszaniem płomienia.
- Zabezpieczony palnik pilotowy.
- W podstawie urządzenia są dwa statyczne piekarniki gazowe. Palniki ze stali nierdzewnej ze stabilizacją płomienia są umieszczone poniżej dolnej żebrowanej płyty wyprodukowanej ze stali emaliowanej. Komory piekarników są ze stali nierdzewnej, ma 3 poziomy przewodnic by pomieścić pojemniki i 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 wnikaniami 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

- 2 x Ruszt GN 2/1 PNC 164250 chromowany do piekarnika statycznego do linii 700&900XP



2025.12.05