

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Trzon z płytą gazową i 2
palnikami na piekarniku gazowym
statycznym, szafka**

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



391021 (E9STGL3010)

Trzon gazowy wolnostojący na piekarniku gazowym, 1 centralny palnik pod płytą grzewczą (1 x 10,5 kW gaz), 2 palniki (1 x 10 kW gaz, 1 x 6 kW gaz), piekarnik statyczny (8,5 kW gaz), szafka zamknięta

Podstawowa charakterystyka

- Jeden gazowy palnik centralny o mocy 10,5 kW, który podgrzewa solidny blat żeliwny.
- Wytrzymała żeliwna płyta do gotowania, łatwa do czyszczenia.
- Środek płyty grzewczej może osiągnąć temperaturę do 500 °C, ze spadkiem temperatury w kierunku na zewnątrz.
- Palnik centralny ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem przeciwwyptywowym palnika i zabezpieczonym płomieniem pilotowym.
- Zapłon piezo.
- W podstawie szafka neutralna z drzwiami do przechowywania garnków, patelni, blach, itp.
- Naturalny gradient temperatur na płycie zapewnia możliwość ustawienia stref o różnych temperaturach dla różnych potrzeb gotowania.
- Można stosować różne wielkości garnków jednocześnie na skutek dużej powierzchni bez pośrednich sektorów.
- Podpory garnków są włożone do powierzchni urządzenia, znaczy że garnki można łatwo przesunąć z jednego obszaru na inny bez podnoszenia.
- W podstawie urządzenia jest statyczny piekarnik gazowy. Palniki ze stali nierdzewnej ze stabilizacją płomienia są umieszczone poniżej dolnej żebrowanej płyty wyprodukowanej ze stali emaliowanej. Komora piekarnika jest 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.
- Wysoko sprawne palniki typu "flower flame" o mocy 6 kW i jeden o mocy 10 kW są dostępne w dwóch różnych rozmiarach dla sprostania wysokim wymogom w zakresie gotowania 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.
- Palniki ze zoptymalizowanym spalaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwyptywowe każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszeniem płomienia.
- Duża podpora garnków z żeliwa (ze stali nierdzewnej jako opcja) z długimi środkowymi żeberkami by umożliwić stosowanie różnej wielkości garnków.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.
- Specjalny design systemu pokrętła regulacyjnego

APROBATA



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Trzon z płytą gazową i 2 palnikami
na piekarniku gazowym statycznym, szafka**

zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.



**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Trzon z płytą gazową i 2 palnikami na piekarniku gazowym
statycznym, szafka**
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego
powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2024.06.10

Konstrukcja

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm,
- Urządzenie o głębokości 930 mm dla zapewnienia większej powierzchni roboczej.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- 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 GN 2/1 PNC 164250
chromowany do
piekarnika statycznego
do linii 700&900XP
- 1 x Drzwi do podstaw PNC 206350
otwartych z linii
700&900XP

