



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores 6 kW sobre Horno a gas

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

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



391004 (E9GCGH4CGL)

Cocina a gas 4 quemadores  
(6 kW cada uno) sobre  
horno a gas (8,5 kW)

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento). 4 quemadores de 6 kW cada uno
- Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

#### Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable de 110°C a 285°C

### Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Los cuatro quemadores flower flame de alta eficiencia de 6 kW están disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes: - quemadores de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW - quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- El compartimento de la base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

### Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

### accesorios incluidos

Aprobación: \_\_\_\_\_



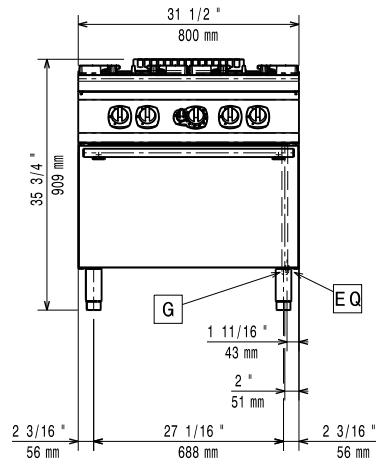
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)



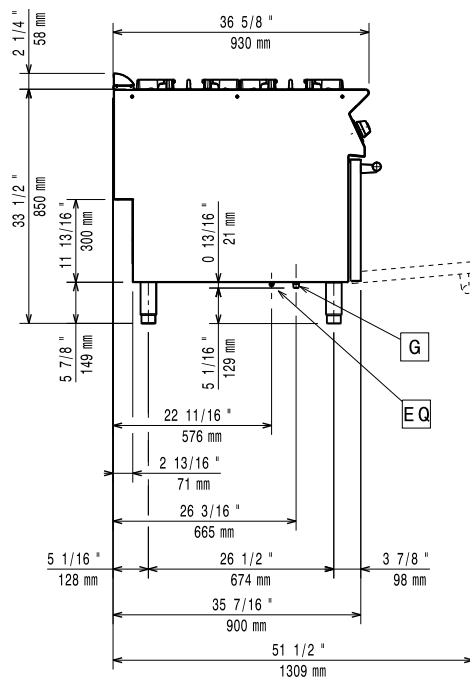
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores 6 kW sobre Horno a gas

Alzado

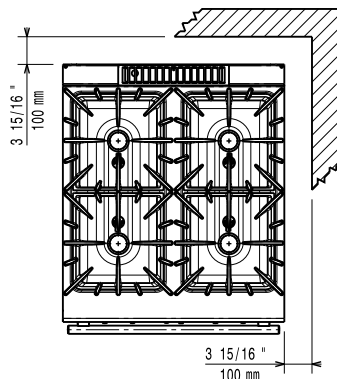


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



### Gas

Gas Natural - Presión:

391004 (E9GCGH4CGL) 7" w.c. (17.4 mbar)

Gas GLP - Presión:

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

32.5 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

1/2"

### Info

Temperatura de

funcionamiento del horno

120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensiones de la cavidad

del horno (ancho):

575 mm

Dimensiones de la cavidad

del horno (alto):

300 mm

Dimensiones de la cavidad

del horno (fondo):

700 mm

Peso neto

155 kg

Peso del paquete

135 kg

Alto del paquete:

1080 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

0.95 m<sup>3</sup>

Potencia quemadores

frontales

6 - 6 kW

Potencia de los quemadores

traseros

6 - 6 kW

Grupo de certificación:

N9CG

Dimensiones de los

quemadores traseros - mm

Ø 60 Ø 60

Dimensiones de los

quemadores delanteros -

mm

Ø 60 Ø 60

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.



La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.04.26