

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno eléctrico

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391010 (E9GCGH4CE0)

Cocina a gas 4 quemadores
(1x10 kW, 3x6 kW) sobre
horno eléctrico (6 kW)

391164 (E9GCGH4CEN)

* NOT TRANSLATED *

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 (1 de 10 kW y 3 de 6 kW)
- 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 estático eléctrico con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. 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 tres quemadores de alta eficiencia de 6 kW y uno de 10 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, d
- Los quemadores se pueden usar con gas natural o LPG, 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 eléctrico. La puerta del horno tienen un aislamiento térmico de 40 mm de grosor.
- Cámara del horno con 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN.
- Placa de la base ranurada de hierro fundido.
- Termostato del horno regulable de 110°C a 285°C o de 120°C a 280°C para el modelo 391164.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

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

- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 estático

accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 □ estático

Aprobación: _____

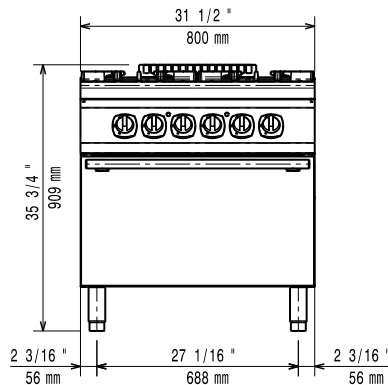
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	☐
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	☐
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas top, línea 900 (sólo para 391010)	PNC 206384	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	☐	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	☐
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206170	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206172	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	☐	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	☐
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	☐			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	☐			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	☐			
• Extensión para columna de agua, línea 900	PNC 206290	☐			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	☐			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	☐			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	☐			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	☐			



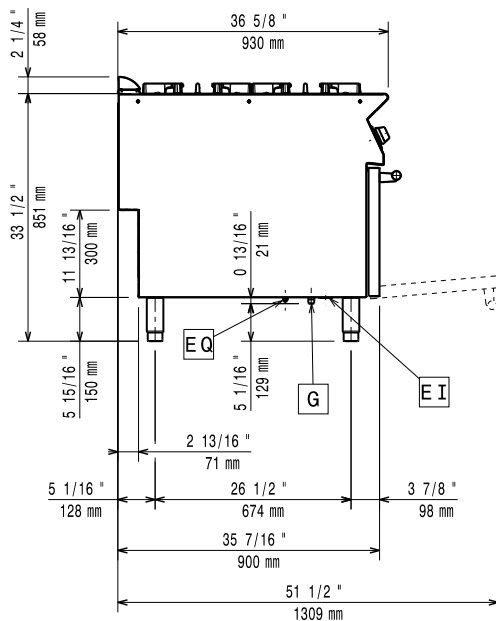
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno eléctrico

Alzado

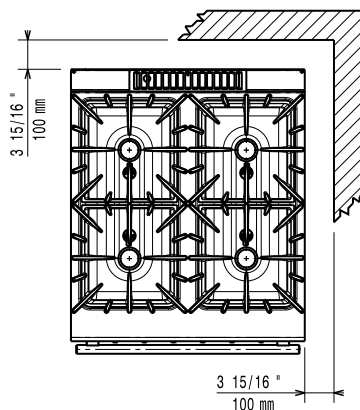


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Natural gas - Pressure:

391010 (E9GCGH4CE0) 7" w.c. (17.4 mbar)

Potencia gas:

28 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

391010 (E9GCGH4CE0) 110 °C MIN; 285 °C MAX

391164 (E9GCGH4CEN) 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

391010 (E9GCGH4CE0) 155 kg

391164 (E9GCGH4CEN) 203 kg

Peso del paquete

391010 (E9GCGH4CE0) 137 kg

391164 (E9GCGH4CEN) 130 kg

Alto del paquete:

391010 (E9GCGH4CE0) 1080 mm

391164 (E9GCGH4CEN) 1040 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

391010 (E9GCGH4CE0) 0.95 m³

391164 (E9GCGH4CEN) 0.91 m³

Potencia quemadores frontales

6 - 6 kW

Potencia de los quemadores traseros

6 - 10 kW

Grupo de certificación:

N9CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm

Ø 60 Ø 100

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

2026.08.10