

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 6 quemadores 10 kW sobre Horno grande a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391016 (E9GCGL6CLM)

Cocina a GAS 6
quemadores (6x10kW) sobre
Horno GRANDE a gas
(12,5kW)

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)
- 6 quemadores de 10 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 estático 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 120°C a 280°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 seis quemadores de alto rendimiento de 10 kW están disponibles en 100 mm de diámetro 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 grande 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 2/1
- 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

- 1 de Rejilla para horno grande PNC 206204

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐

Aprobación: _____

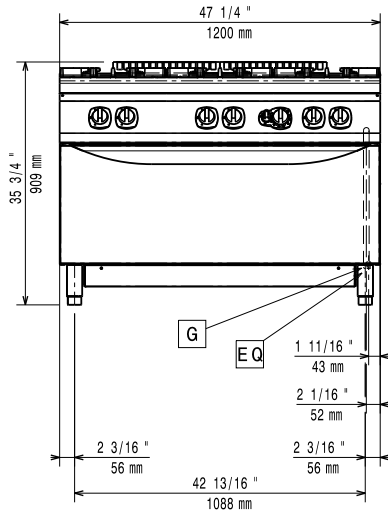
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206172	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			
• Rejilla para horno grande	PNC 206204	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>			
• Extensión para columna de agua, línea 900	PNC 206290	<input type="checkbox"/>			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 1200mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	<input type="checkbox"/>			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			



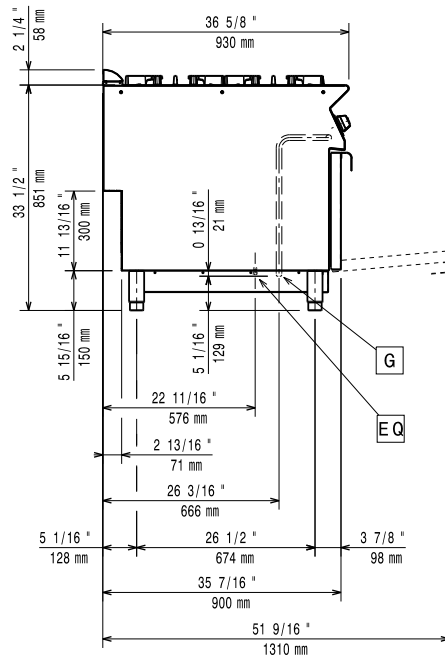
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 6 quemadores 10 kW sobre Horno grande a gas

Alzado

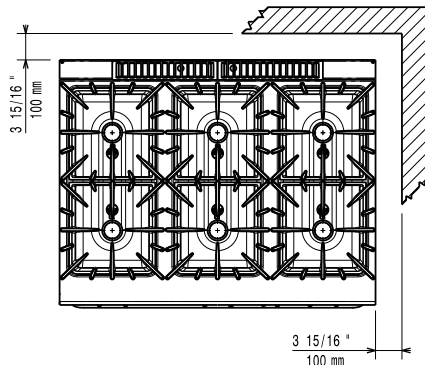


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



Gas

Gas Natural - Presión:

391016 (E9GCGL6CLM)

7" w.c. (17.4 mbar)

Gas GLP - Presión:

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

72 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):

1000 mm

Dimensiones de la cavidad

del horno (alto):

380 mm

Dimensiones de la cavidad

del horno (fondo):

700 mm

Peso neto

200 kg

Peso del paquete

221 kg

Alto del paquete:

1080 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

1260 mm

Volumen del paquete

1.39 m³

Potencia quemadores

frontales

ISO 9001; ISO 14001 - ISO

Potencia de los quemadores

traseros

10 - 10 kW

Potencia de los quemadores

del medio:

10 - 0/10 - 0 kW

Grupo de certificación:

N9CG

Dimensiones de los

quemadores traseros - mm

Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los

quemadores delanteros -

mm

Ø 100 Ø 100

Dimensión de los

quemadores del medio - mm

Ø 100 Ø 100

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.



Línea de Cocción Modular
900XP Cocina a gas 6 quemadores 10 kW sobre Horno grande a gas

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

2025.12.04