

## Línea de Cocción Modular 900XP 6-Burner Gas Range on Large Gas Oven with 3mm WorkTop

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391463 (E9AANABJMIE)

Cocina a gas de 6 quemadores (2x10 kW, 4x6 kW) sobre horno de gas grande (12 kW) con encimera de 3 mm

### Descripción

#### Artículo No.

Se instala sobre patas de acero inoxidable con regulación de altura hasta de 50 mm. Quemadores Flower Flame de alta eficiencia con regulación continua de potencia y combustión optimizada. El dispositivo contra fallos de llama es de serie en los quemadores como protección ante el apagado accidental. Cámara de horno con 3 niveles de guías para alojar estantes (AnxF: 972x687 mm). Placa de base del horno ranurada de hierro fundido. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Soportes de recipiente en hierro fundido para uso intensivo. Encimera de extrema resistencia en acero inoxidable de 3 mm para uso intensivo. Bordes laterales en ángulo recto para el acoplamiento a ras entre unidades.

### 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 de alta eficiencia 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, 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 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.

### 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 3mm de grosor.

### accesorios incluidos

- 1 de Rejilla para horno grande PNC 206204

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133

Aprobación: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP 6-Burner Gas Range on Large Gas Oven with 3mm WorkTop

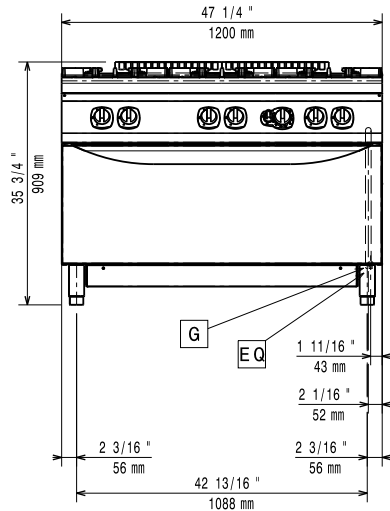
- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm                        | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Placa radiante para 1 quemador  | PNC 206170 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206171 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206172 | <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"/> |  |            |                          |
| • Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900                     | PNC 206385 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda  | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Apoyaplatos 400mm   | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |



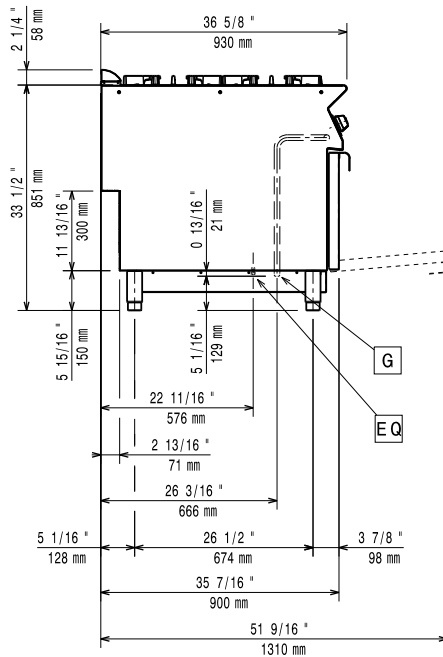
Línea de Cocción Modular  
900XP 6-Burner Gas Range on Large Gas Oven with 3mm WorkTop

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

Alzado

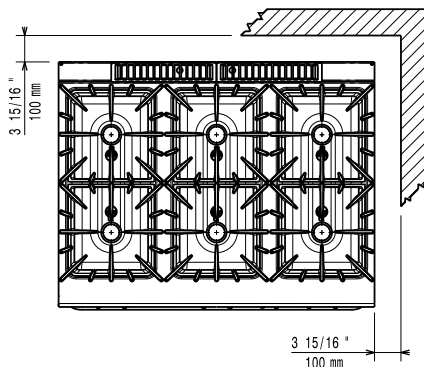


Lateral



G = Conexión de gas

Planta


**Gas**

Potencia gas:	56 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

Dimensiones externas, ancho 1200 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 850 mm

Peso neto 200 kg

Peso del paquete 219 kg

Alto del paquete: 1070 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 1300 mm

 Volumen del paquete 1.42 m<sup>3</sup>

Potencia quemadores frontales 6 - 6 kW

Potencia de los quemadores traseros 10 - 10 kW

Potencia de los quemadores del medio: 6 - 0/6 - 0 kW

Grupo de certificación: N9CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm Ø 60 Ø 60

Dimensión de los quemadores del medio - 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.