



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multiproducto automático gas, 150 litros

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391113 (E9PCGHIRF0)

Cocedor multiproducto  
automático a gas directo,  
150 lt con cesto volcable  
1x15kg.

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión
- Termostato de seguridad que previene que funcione sin agua
- Sistema de auto-eliminación de la espuma con rellenado continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo
- Gran orificio de descarga con válvula de bola manual para el vaciado rápido de la cuba
- "Control de Energía" para una regulación precisa de la potencia
- Quemadores potenciados controlados individualmente (uno por cuba), posicionados bajo la base de la cuba con dispositivo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico
- 4 ciclos de cocción diferentes, desde una cocción suave y delicada a una cocción a máxima potencia
- Elevación automática de cestos programable (posibilidad de memorizar hasta 5 tiempos de cocción por cesto)

### Características técnicas

- Alta productividad y calidad gracias a la alta eficiencia térmica y al control de los tiempos automáticos de cocción.
- Cuba con rebosadero para eliminar la espuma.
- Gran grifo para el drenaje suministrado con cestos para situarlos en las operaciones de descarga.
- Cuba de 150 litros en acero inoxidable 316-L.
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Rellenado de agua automático.
- Encendido automático cuando el agua alcanza el nivel mínimo. Electroválvula con sonda para prevenir el sobrecalentamiento en caso de no haber agua.
- Temporizador digital que garantiza el ajuste preciso de los parámetros de cocción.
- Panel de control sencillo y funcional.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Elevación del cesto automático al final del ciclo de cocción.
- Cámara de combustión y estructura de soporte en acero inoxidable.
- Quemadores en acero inoxidable con llama piloto protegida, válvula de seguridad y dispositivo de fallo de llama.
- Encendido piezo eléctrico con termopar para una seguridad añadida.
- Estructura interna de gran durabilidad en acero inoxidable y paneles externos con acabado satinado.
- Protección IPX5 resistente al agua.

### accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐

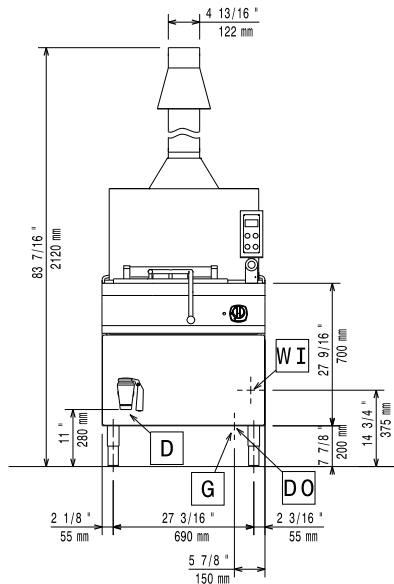
Aprobación: \_\_\_\_\_



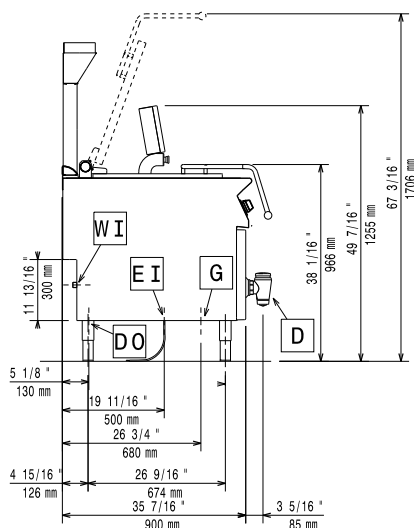
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403 ☐

Alzado

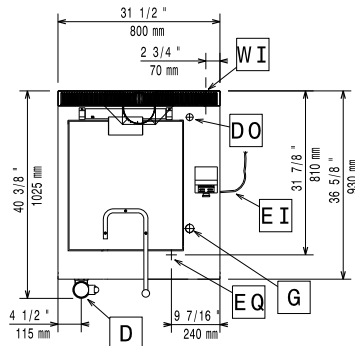


Lateral



- D = Desagüe  
 EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial  
 G = Conexión de gas  
 WI = Entrada de agua

Planta



### Dimensiones externas

**Electrolux Professional** recomienda el uso de agua tratada.

Ver en el manual de usuario la información detallada de la calidad del agua.

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

### Eléctrico

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Suministro de voltaje    | 230 V/1N ph/50 Hz |
| Potencia eléctrica max.: | 0.15 kW           |

### Gas

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Gas natural - presión:      | 7" w.c. (17.4 mbar)      |
| Gas GLP - presión:          | 11" w.c. (27.7 mbar)     |
| Potencia gas:               | 23 kW                    |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP; Gas natural         |
| Entrada de gas              | 3/4"                     |

### Agua

|                                                      |          |
|------------------------------------------------------|----------|
| Dureza total:                                        | 5-50 ppm |
| Desagüe "D":                                         | 2"       |
| Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente: | 3/4"     |

### Info

|                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| Número de cubas                        | 1                   |
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 530 mm              |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto):  | 550 mm              |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 570 mm              |
| Capacidad de la cuba (MÁX)             | 150 lt MAX          |
| Peso neto                              | 165 kg              |
| Peso del paquete                       | 174 kg              |
| Alto del paquete:                      | 1500 mm             |
| Ancho del paquete:                     | 1100 mm             |
| Fondo del paquete:                     | 900 mm              |
| Volumen del paquete                    | 1.49 m <sup>3</sup> |
| Grupo de certificación:                | GGPC15              |