

Modular Cooking 900XP Spis, Gas, Ugn, 4 Brännare, 800 MM.

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391005 (E9GCGH4CG0)**

Gasspis. Golvmodell.
800mm. 4 öppna brännare
(3x6kW + 1x10kW). Gasugn
(8,5kW).

Kort specifikation

Pos.

Gasspis (800 mm) i golvmodell med 4 öppna brännare (3x6kW + 1x10kW), och gasugn (8,5kW). Flower Flame brännare anpassar sig efter kokkärlens storlek för effektivare uppvärmning och ökad energisparning. Brännare utrustad med tändsäkring och pilotlåga för varje brännare. Robust konstruktion i rostfritt stål. Toppskiva (2mm tjock) och frontpanel i rostfritt borstat stål. Galler i gjutjärn. Ugnsutrymme i rostfritt stål med 3 gejderpar anpassade för GN-galler (2/1).

Huvudfunktioner

- Enheten ska monteras på fötter i rostfritt stål med höjdjustering på upp till 50 mm. Enheten kan lätt monteras på konsolsystem.
- Tre 6 kW och en 10 kW högeffektiv brännare finns att få i två olika storlekar som passar höga krav på matlagning som de mest krävande kunderna har: -60 mm brännare med kontinuerlig effektereglering från 1,5 till 6 kW. -100 mm brännare med kontinuerlig effektereglering från 2,2 kW till 10 kW.
- Gasprodukt som levereras för användning med naturgas eller gasol, omvandlingsmunstycken levereras som standard.
- Stort kastrullstöd i gjutjärn (rostfritt stål finns som tillval) med långa mittfenor som gör att såväl stora som små kastruller kan användas.
- Brännare med optimerad förbränning.
- Släckskyddsmekanism på brännare skyddar mot gasläckage om lågan släcks oavsiktligt.
- Skyddad indikeringslampa.
- Det nedre facket består av en standardgasugn med brännare i rostfritt stål och självstabiliserande låga under basplattan. Ugnsutrymmet har skenor i 3 nivåer för 2/1 GN hyllor (2 ångplåtar) och basplatta i gjutjärn.
- Ugnstermostat som kan justeras mellan 120 och 280 °C.
- 40 mm tjock ugnslucka för värmeisolering.
- Den speciella utformningen på kontrollvredssystemet skyddar mot vattenintrång.
- Kapslingsklass IPX5.
- Kontrollvred som ger smidig justering mellan min. och max. effekt.

Konstruktion

- Stor arbetsyta med 930 mm djup.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Bänkskiva i AISI 304 rostfritt stål, 2 mm tjock.
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.

Medföljande tillbehör

- 1 av Galler, förkromat, GN2/1 PNC 164250 till ugn

Övriga Tillbehör

- Galler, förkromat, GN2/1 till ugn PNC 164250 ☐
- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Avloppsavskiljare, 150 mm PNC 206132 ☐
- Tätningsring till avgasrenare PNC 206133 ☐

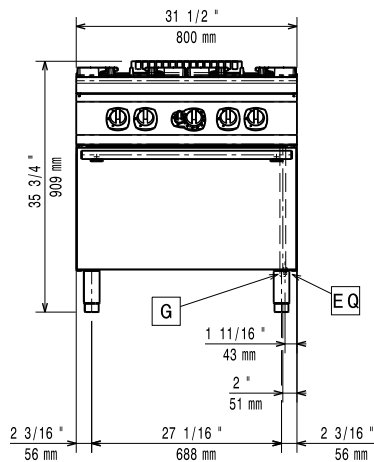
• Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms	PNC 206135	☐	• Fronträcke, rostfritt, 1600 mm	PNC 216050	☐
• Fotsats	PNC 206136	☐	• 2 st sidopaneler höjd 700 djup 900mm	PNC 216134	☐
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 800 mm	PNC 206148	☐	• Portioneringshylla/ räckle, rostfritt, 400 mm (bred)	PNC 216185	☐
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Portioneringshylla/ räckle, rostfritt, 800 mm (bred)	PNC 216186	☐
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Gasregulator	PNC 927225	☐
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm	PNC 206152	☐			
• SOCKELPLÅTAR, 2 ST,RFR, SIDOR	PNC 206157	☐			
• Kokplatta, slät för 1 brännare.	PNC 206170	☐			
• Stekplatta, slät för 1 brännare.	PNC 206171	☐			
• Grillplatta, räfflad för 1 brännare	PNC 206172	☐			
• Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm	PNC 206176	☐			
• Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm	PNC 206177	☐			
• Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm	PNC 206178	☐			
• Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm	PNC 206179	☐			
• Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st	PNC 206180	☐			
• Panel för service	PNC 206181	☐			
• Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/rygg)	PNC 206202	☐			
• 4 fötter för installation på cementsockel	PNC 206210	☐			
• Avgasrenare	PNC 206246	☐			
• Blandare med rörlig kran (förlängning ingår ej)	PNC 206289	☐			
• Förlängningsrör till vattenkran 900 line. (Ej nödvändigt).	PNC 206290	☐			
• Rostfritt galler till gasspis för två brännare XP900	PNC 206298	☐			
• Skorsten 800 mm till XP700 & 900	PNC 206304	☐			
• Bakre ledstång, 800 mm, Marin	PNC 206308	☐			
• BAKKANTHYLLA 1200MM-MARIN	PNC 206309	☐			
• Wokstöd för gasbrännare - 700/900	PNC 206363	☐			
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 800mm	PNC 206367	☐			
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1200mm	PNC 206368	☐			
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm	PNC 206369	☐			
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm	PNC 206370	☐			
• Ryggplåtar, 800mm	PNC 206374	☐			
• Ryggplåtar, 1000mm	PNC 206375	☐			
• Ryggplåtar, 1200mm	PNC 206376	☐			
• Kit stadsgasdysor (G150) - gasspisar brännare på ugn 900	PNC 206385	☐			
• Skorstensnät 400mm (XP700 & XP900)	PNC 206400	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206458	☐			
• Sidoräcke, rostfritt	PNC 216044	☐			
• Fronträcke, rostfritt, 800 mm	PNC 216047	☐			
• Fronträcke, rostfritt, 1200 mm	PNC 216049	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking 900XP Spis, Gas, Ugn, 4 Brännare, 800 MM.

Front

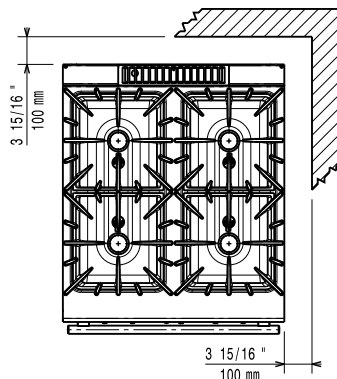


Sida



G = Gasanslutning

Topp



Gas

Natural gas - Pressure:

391005 (E9GCGH4CG0) 7" w.c. (17.4 mbar)

Gas, effekt:

36.5 kW

Standardgasleverans

Natural Gas

Gastyp alternativ:

LPG; Naturgas

Gasintag:

1/2"

Viktig information

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.

Ugnens arbetstemperatur: 120 °C MIN; 280 °C MAX

Ugnens invändiga dimensioner (bredd):

575 mm

Ugnens invändiga dimensioner (höjd):

300 mm

Ugnens invändiga dimensioner (djup):

700 mm

Nettovikt:

115 kg

Fraktvikt:

137 kg

Frakthöjd:

1080 mm

Fraktbredd:

1020 mm

Fraktdjup:

860 mm

Fraktvolum:

0.95 m³

Effekt främre brännare:

6 - 6 kW

Effekt bakre brännare

6 - 10 kW

[NOT TRANSLATED]

N9CG

Bakre brännare mått - mm

Ø 60 Ø 100

Främre brännare mått - mm

Ø 60 Ø 60



Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.12.05