



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
4 açık ateşli gazlı kuzine, brulörler:
1x10 + 3x6 kW, gazlı fırınlı (8,5 kW) - 800
mm

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



391576 (E9AAMTBBMEI)

4 açık ateşli gazlı kuzine,
brulörler: 1x10 + 3x6 kW, gazlı
fırınlı (8,5 kW) - 800 mm

çalışır. Ayakları AISI 304 paslanmaz çeliktir ve 50mm'ye kadar yükseklikleri ayarlanabilir.

Özellikler

Sıra No.

Ön, arka ve yan paneller Scotch Brite paslanmaz çeliktir. 2 mm kalınlıkta üst tabla da AISI 304'dür. Tencere tutacakları döküm demirdir. 1x10 kW ve 3x6kW gücündeki 4 adet Çiçek Alev yanışlı (Çiçek alev üzerindeki tencerenin çapı kadar büyür veya küçülür) brulörler alev regülatörlüdür; alev söndüğünde gazı kesen emniyet tertibatına sahiptir. Korumalı pilot alevi vardır. Lazer kesimle oluşturulmuş 90° açılı yan kenarlar yanyana gelen üniteler arasında açıklık bırakmaz, kir toplanmasına imkan vermez. Fırın haznesi paslanmaz çeliktir. Kontrol düğmeleri metaldir, özel tasarımları sayesinde kenarlarından su sızdırmaz. Fırın tepsileri için 3 farklı yükseklikte GN2/1 tepsi kılavuz rayları. Tabanında nervürlü döküm demir pleyt bulunur. Alev stabilizatörlü paslanmaz çelik, atmosferik brulör taban pleytinin hemen altında yer alır. Piezo çakmaklıdır. 8,5kW gücündeki fırın ısı 120° - 280°C arasında termostatlara kontrol edilir. Fırın kapısı 40 mm kalınlıkta ve izolasyonludur. Suya karşı koruma sınıfı IPX4'dür. LPG veya doğal gazla

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

Ana Özellikler

- Fırın kapısında 40 mm kalınlıkta ısı izolasyonu vardır.
- Cihaz, yüksekliği 50 mm'ye kadar ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar üzerine yerleştirilebilir. Ünite konsol sistemi üzerine de monte edilir.
- 6 kW gücünde 3 adet ve 10 kW gücünde 1 adet yüksek randımanlı ve çiçek alevli toplam 4 adet brulör 2 farklı ebattadır. Her türlü pişirme ihtiyacına cevap verir.-60 mm çapında brulörler; kesintisiz güç ayarlı: 1,5-6 kW.-100 mm çapında brulörler; kesintisiz güç ayarlı: 2.2 kW-10 kW.
- Gazlı cihaz doğal gaz veya LPG ile çalışır; dönüştürme gaz memeleri standart olarak cihazla birlikte temin edilir.
- Büyük, demir döküm tencere desteğinin (isteğe bağlı olarak paslanmaz çelik de olabilir) uzun parmakları en küçüğünden en büyüğüne kadar tüm tencere ve tavalara uygundur.
- Optimal yanırlı brulörler.
- Her brulörde alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı, kazayla alev söndüğünde gaz sızıntısını önler.
- Korumalı pilot alevi.
- Alt bölümde, taban pleytinin altında standart gazlı bir fırını vardır. Paslanmaz çelik fırın kabini 3 farklı seviyede fırın rayları bulunur; raylar GN2/1 tepsilere uygundur (2 tepsili). Fırın tabanında nervürlü demir döküm bir pleyt bulunur.
- Fırın termostatu 120°C ile 280°C arasında ayarlanabilir.
- Kontrol düğmesinin özel dizaynı içine su sızmasına imkan vermez.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX5.

Konstruksiyon

- Ünite 930 mm derinlikte ve geniş bir çalışma yüzeyine sahiptir.
- Tüm dış paneller Scotch Brite yüzey işlemeli paslanmaz çelikten dir.
- AISI 304 paslanmaz çelik üst tabla 2 mm kalınlıktadır.
- Model, üniteler arasında boşluk ve kir birikmesini önlemek için sıfır birleşim sağlayan dik açılı yan kenarlara sahiptir.
- Q Mark modeli ile birlikte G30-50 mbar nözüller verilir.

Dahil Aksesuarlar

- 1 Statik fırınlar için GN2/1 krom PNC 164250
ızgara - 700&900XP

Opsiyonel Aksesuarlar

- Statik fırınlar için GN2/1 krom ızgara PNC 164250 ☐
- 700&900XP
- Birleşme yerleri için kapama kiti - PNC 206086 ☐
700&900XP
- Egzost borusu, çap:150 mm - PNC 206132 ☐
700&900XP
- Egzost kondenseri uyum çemberi, PNC 206133 ☐
çap:150 mm - 700&900XP
- 2'si frenli 4 tekerlek kiti - 700&900XP PNC 206135 ☐
- Flanşlı ayak kiti - 700&900XP PNC 206136 ☐

- Beton baza için ön tekmelik - 800 mm - 700&900XP PNC 206148 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1000 mm - 700&900XP PNC 206150 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1200 mm - 700&900XP PNC 206151 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1600 mm - 700&900XP PNC 206152 ☐
- Beton baza üzerine montaj için 2 yan tekmelik - 900XP PNC 206157 ☐
- Tek ocak-6 kW için radyan pleyt (Açık ateş ocağı kapalı ocağa çevirmek için) - 900XP PNC 206170 ☐
- Tek açık ateş ocağı ızgaraya çevirmek için düz pleyt, ön brulörlerin üzerine konur - 900XP PNC 206171 ☐
- Tek açık ateş ocağı ızgaraya çevirmek için nervürlü pleyt, ön brulörlerin üzerine konur - 900XP PNC 206172 ☐
- Ön tekmelik - 800 mm - 700&900XP PNC 206176 ☐
- Ön tekmelik - 1000 mm - 700&900XP PNC 206177 ☐
- Ön tekmelik - 1200 mm - 700&900XP PNC 206178 ☐
- Ön tekmelik - 1600 mm - 700&900XP PNC 206179 ☐
- 2 yan tekmelik - 900XP PNC 206180 ☐
- Servis kanalı için 2 adet panel, tek sıra - 900XP PNC 206181 ☐
- Servis kanalı için 2 adet panel, sırt sırta - 900XP PNC 206202 ☐
- Beton baza üzerine montaj için 4 ayak - 700&900XP PNC 206210 ☐
- Duman kondenseri, 1 modul için, Çap:150 mm - 700&900XP PNC 206246 ☐
- Döner kollu batarya (Uzatma borusu dahil değildir) - 700&900XP PNC 206289 ☐
- Döner kollu batarya için uzatma - 900XP PNC 206290 ☐
- 2 ocak için tencere tutacağı paslanmaz çelik ızgara - 900XP PNC 206298 ☐
- Baca tipi sırt 800 mm - 700&900XP PNC 206304 ☐
- Arka korkuluk 800mm- Marin PNC 206308 ☐
- Arka korkuluk 1200mm- Marin PNC 206309 ☐
- Açık ateş ocaklar için wok tavası suportsu (700/900XP) PNC 206363 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 800 mm PNC 206367 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 1200 mm PNC 206368 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 1600 mm PNC 206369 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 2000 mm PNC 206370 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
4 açık ateşli gazlı kuzine, brülörler: 1x10 +
3x6 kW, gazlı fırınlı (8,5 kW) - 800 mm

- Arka panel (700/900XP) - 800 mm PNC 206374 ☐
- Arka panel (700/900XP) - 1000 mm PNC 206375 ☐
- Arka panel (700/900XP) - 1200 mm PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206385 ☐
- Egzost bacası için ince delikli baca ağzı, 400mm-700&900XP PNC 206400 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206458 ☐
- Yan korkuluk, sağ/sol - 900XP PNC 216044 ☐
- Ön korkuluk - 800 mm - 700&900XP PNC 216047 ☐
- Ön korkuluk - 1200 mm - 700&900XP PNC 216049 ☐
- Ön korkuluk - 1600 mm - 700&900XP PNC 216050 ☐
- 2 yan kapama paneli H=700, d=900 - 900XP PNC 216134 ☐
- Geniş korkuluk (tabak rafı) 400 mm - 700&900XP PNC 216185 ☐
- Geniş korkuluk (tabak rafı) 800 mm - 700&900XP PNC 216186 ☐
- Gazlı cihazlar için regülatör - 700&900XP PNC 927225 ☐



Modüler Pişirme Ekipmanları
4 açık ateşli gazlı kuzine, brülörler: 1x10 + 3x6 kW, gazlı fırınlı (8,5 kW) -
800 mm
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

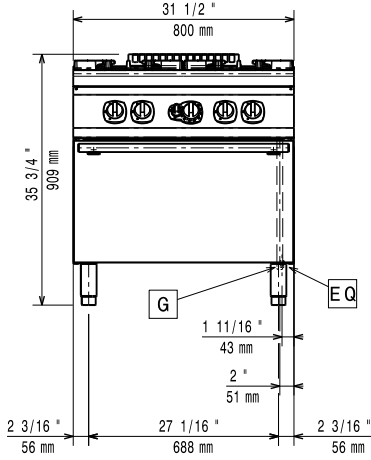
2025.12.05



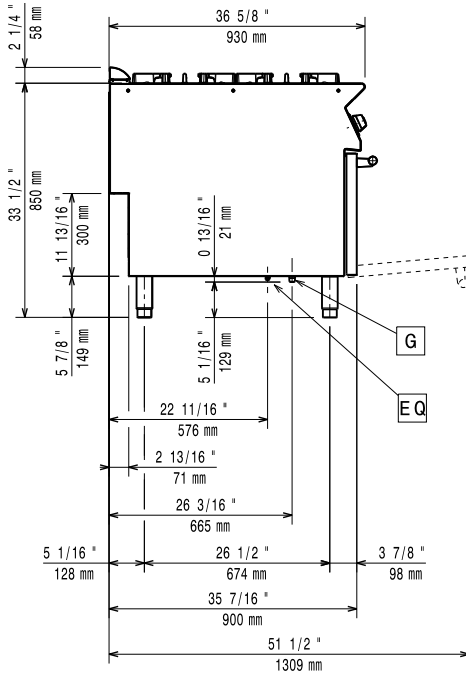
Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
4 açık ateşli gazlı kuzine, brülörler: 1x10 + 3x6 kW, gazlı fırınlı (8,5 kW) - 800 mm

Ön

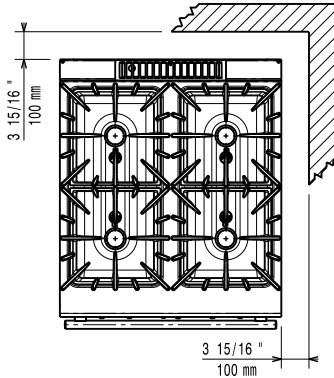


Yan



G = Gaz bağlantısı

Üst



Gaz:

Gaz Gücü:	36.5 kW
Standart gaz dağıtımı:	G30 - 50 mbar
Gaz Tipi Seçeneği:	G31 37 mbar
Gaz Girişi:	1/2"

Temel bilgiler:

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.

Fırın çalışma sıcaklığı:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Fırın hazne boyutları (genişlik):	575 mm
Fırın hazne boyutları (yükseklik):	300 mm
Fırın hazne boyutları (derinlik):	700 mm
Dış boyutlar, Genişlik:	800 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	930 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	850 mm
Net ağırlık:	115 kg
Ambalajlı ağırlık:	136 kg
Ambalaj yüksekliği:	1080 mm
Ambalaj genişliği:	1020 mm
Ambalaj derinliği:	860 mm
Ambalajlı hacim:	0.95 m³
Ön Brülörlerin Gücü:	6 - 6 kW
Arka Brülörlerin Gücü:	6 - 10 kW
Sertifika grubu:	N9CG
Arka brülörlerin boyutu-mm:	Ø 60 Ø 100
Ön brülörlerin boyutu-mm:	Ø 60 Ø 60



Modüler Pişirme Ekipmanları
4 açık ateşli gazlı kuzine, brülörler: 1x10 + 3x6 kW, gazlı fırınlı (8,5 kW) - 800 mm
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.12.05