

## Modüler Pişirme Ekipmanları 900XP Gazlı Kapalı Ateş Kuzine+2 Açık Ateş Ocak, Gazlı Fırınlı - 1200 mm

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



391021 (E9STGL3010)

Kapalı ateş ocak (10,5 kW), 2  
açık ateş (1x10 kW, 1x6 kW),  
altı gazlı fırın (8,5 kW) ve  
dolaplı - 1200 mm

### Özellikler

#### Sıra No.

Ön, arka ve yan paneller Scotch Brite paslanmaz çeliktir. 2 mm kalınlıkta üst tabla da AISI 304'dür. Tam modül kapalı döküm demir pişirme tablasının merkezinde yüksek verimli brülör (10,5kW). Pişirme pleytinin merkez sıcaklığı 500°C'ye kadar çıkar, kenarlara doğru ısı azalarak 200°C'ye iner. Diğer yarım modülde 1x6kW ve 1x10kW gücünde 2 adet Çiçek Alev yanırlı (Çiçek alev üzerindeki tencerenin çapı kadar büyür veya küçülür) brülörler alev regülatörlüdür; alev söndüğünde gazı kesen emniyet tertibatına sahiptir. Korumalı pilot alevi vardır. Tencere tutacakları döküm demirdir. Ocaklar LPG veya doğal gazla çalışır. Kontrol düğmeleri metaldir, özel tasarımları sayesinde kenarlarından su sızdırmaz. Lazer kesimle oluşturulmuş 90° açılı yan kenarlar yan yana gelen üniteler arasında açıklık bırakmaz, kir toplanmasına imkan vermez. Fırın haznesi paslanmaz çeliktir. Fırın tepsileri için 3 farklı yükseklikte GN2/1 tepsi kılavuz rayları. Tabanında nervürlü döküm demir pleyt bulunur. Alev stabilizatörlü paslanmaz çelik, atmosferik brülör taban pleytinin hemen altında yer alır. Piezo çakmaklıdır. 8,5kW gücündeki fırının ısısı 120° - 280°C arasında termostatla kontrol edilir. Fırın kapısı 40 mm kalınlıkta ve izolasyonludur. Fırının yanında kapılı, nötr bir dolap vardır. Suya karşı koruma sınıfı IPX4'dür. Ayakları AISI 304 paslanmaz çeliktir ve 50mm'ye kadar yükseklikleri ayarlanabilir.

#### Ana Özellikler

- Gazlı, 10,5 kW gücünde merkezi brülörlü kapalı ocak.
- Kolayca temizlenebilen, dayanıklı döküm demir

pişirme pleyti.

- Pişirme pleytinin merkezinde sıcaklık maksimum 550°C'ye çıkarken çevreye gidildikçe ısı düşer.
- Optimal yanırlı, alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı ve korumalı pilot alevi bulunan merkezi brülör.
- Piezo çakmaklı.
- Tencere, tava ve tepsilerin depolanması için dolap bölümü.
- Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü; her zon için hassas sıcaklık ayarı.
- Geniş yüzeyi sayesinde çeşitli ebatlarda tava ve tencereler aynı anda kullanılabilir.
- Tencereler kaldırmaya gerek olmadan bir zondan diğerine taşınabilir.
- Alt bölümde, taban pleytinin altında standart gazlı bir fırını vardır. Paslanmaz çelik fırın kabini içinde 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.
- 6 kW ve 10 kW gücünde yüksek randımanlı ve çiçek alevli brülörler 2 farklı ebatlıdır. Her türlü pişirme ihtiyacına cevap verir.-60 mm çapında brülörler; kesintisiz güç ayarlı: 1,5-6 kW.-100 mm çapında brülörler; kesintisiz güç ayarlı: 2.2 kW-10 kW.
- Optimal yanırlı brülörler.
- Her brülörde alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı, kazayla alev söndüğünde gaz sızıntısını önler.
- Büyük, demir döküm tencere desteğinin (isteğe bağlı olarak paslanmaz çelik de olabilir) uzun parmakları en küçüğünden en büyüğüne kadar tüm tencere ve tavalara uygundur.
- Tüm ana komponentler kolay bakım amacıyla ünitenin ön tarafında yer alır.
- Kontrol düğmesinin özel dizaynı içine su sızmasına imkan vermez.

### Konstruksiyon

- AISI 304 paslanmaz çelik üst tabla 2 mm kalınlıktadır.
- Ünite 930 mm derinliktedir ve geniş bir çalışma yüzeyine sahiptir.
- Tüm dış paneller Scotch Brite yüzey sonlandırmaya sahip paslanmaz çeliktir.
- Ünitenin 90 derecelik kenarları diğer ünitelerle açıklık kalmadan birleşmelerini sağlar ve aralarında pislik toplanmasını engeller.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX5.

Onay:

**Dahil Aksesuarlar**

- 1 Statik fırınlar için GN2/1 krom ızgara - 700&900XP PNC 164250
- 1 Alt dolaplar için kapı, Electrolux - 700&900XP PNC 206350

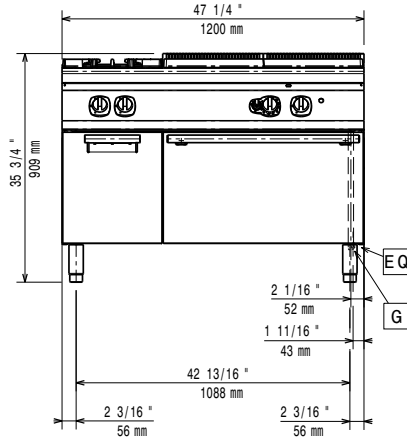
**Opsiyonel Aksesuarlar**

- Statik fırınlar için GN2/1 krom ızgara - 700&900XP PNC 164250 ☐
- Birleşme yerleri için kapama kiti - 700&900XP PNC 206086 ☐
- Egzost borusu, çap:150 mm - 700&900XP PNC 206132 ☐
- Egzost kondenseri uyum çemberi, çap:150 mm - 700&900XP PNC 206133 ☐
- 2'si frenli 4 tekerlek kiti - 700&900XP PNC 206135 ☐
- Flaşlı ayak kiti - 700&900XP PNC 206136 ☐
- Alt dolaplar için 2 destek + kılavuz rayı-4xGN1/1&2/1 - 700&900XP PNC 206145 ☐
- 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 brülörlerin üzerine konur - 900XP PNC 206171 ☐
- Tek açık ateş ocağı ızgaraya çevirmek için nervürlü pleyt, ön brülörlerin üzerine konur - 900XP PNC 206172 ☐
- 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 ☐
- Alt dolaplar için elektrikli ısıtma kiti - 700XP PNC 206259 ☐
- 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 1200 mm - 700&900XP PNC 206306 ☐
- Arka korkuluk 1200mm- Marin PNC 206309 ☐
- Alt dolaplar için kapı, Electrolux - 700&900XP PNC 206350 ☐
- Açık ateş ocaklar için wok tavası - 700/900XP PNC 206363 ☐
- 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 ☐

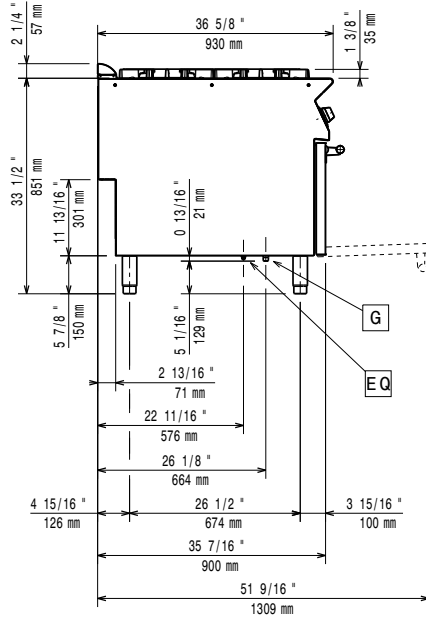
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 2000 mm PNC 206370 ☐
- Arka panel (700/900XP) - 1200 mm PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206386 ☐
- Egzost bacası için ince delikli baca ağızı, 400mm-700&900XP PNC 206400 ☐
- Yan korkuluk,sağ/sol - 900XP PNC 216044 ☐
- Ön korkuluk - 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 900XP Gazlı Kapalı Ateş Kuzine+2 Açık Ateş Ocak, Gazlı Fırın - 1200 mm

Ön

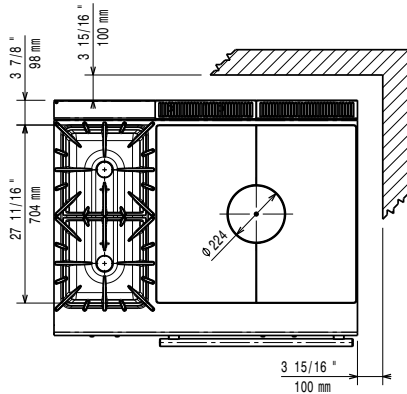


Yan



EQ = Topraklama vidası  
 G = Gaz bağlantısı

Üst



### Gaz:

Doğal Gaz Basıncı:

391021 (E9STGL3010)

7" w.c. (17.4 mbar)

LPG Gaz Basıncı:

11" w.c. (27.7 mbar)

Gaz Gücü:

35 kW

Standart gaz dağıtımı:

Doğal Gaz

Gaz Tipi Seçeneği:

LPG; Natural Gas; Town Gas

Gaz Girişi:

1/2"

### Temel bilgiler:

Bu cihaz ısıya duyarlı bir başka cihazın veya mobilyanın yakınına yerleştirilirse 150 mm'lik bir açıklık bırakılması veya ısı izolasyonu sağlanması gereklidir.

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):

650 mm

Depo iç boyutları (genişlik):

335 mm

Depo iç boyutları (yükseklik):

350 mm

Depo iç boyutları (derinlik):

740 mm

Net ağırlık:

207 kg

Ambalajlı ağırlık:

210 kg

Ambalaj yüksekliği:

1040 mm

Ambalaj genişliği:

1300 mm

Ambalaj derinliği:

1020 mm

Ambalajlı hacim:

1.38 m<sup>3</sup>

Sertifika grubu:

N9TG

Kapalı ateş ocağın kullanılabilir pişirme yüzeyi

(genişlik):

795 mm

Kapalı ateş ocağın kullanılabilir pişirme yüzeyi

(derinlik):

696 mm