



Electrolux

Cuisson modulaire Fourneau gaz sur four gaz 900XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Cuisson modulaire

Fourneau gaz sur four gaz 900XP

391004 (E9GCGH4CGL)

FOURNEAU GAZ SUR FOUR
GAZ 900 XP

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Grilles de support des casseroles en fonte. Contrôle de flamme sur chaque brûleurs. Allumage manuel. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec sole rainurée en fonte. Le chauffage se fait par des brûleurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120° à 280°C avec allumage piezo. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

1 grille chromée GN 2/1 fournie.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Les quatre brûleurs 6 kW, à rendement élevé, sont disponibles en deux tailles différentes pour répondre aux besoins de cuisson à haute performance des clients les plus exigeants :-brûleurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW.- brûleurs 100 mm avec régulation d'énergie continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Appareil à gaz destiné à une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jeu d'injecteurs fourni.
- Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Voyant lumineux protégé.
- Le soubassement est composé d'un four à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en fonte.
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle protège des infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.

Construction

- L'ensemble fait 93 cm de profondeur pour fournir une surface de travail élargie.
- Panneaux extérieurs en inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en inox.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086
- Plaque simple feu "radiante" PNC 206170
- Plaque simple feu "lisse" PNC 206171
- Plaque simple feu "nervurée" PNC 206172
- Extension colonne d'eau, l=900 PNC 206290

APPROBATION: _____



Electrolux

Cuisson modulaire Fourneau gaz sur four gaz 900XP

- Main courante latérale droite/gauche PNC 216044
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047



**Cuisson modulaire
Fourneau gaz sur four gaz 900XP**

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis

2013.12.04

