



Electrolux

Cuisson modulaire 4 FEUX VIFS HP SUR FOUR GAZ VENTILE

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Cuisson modulaire

4 FEUX VIFS HP SUR FOUR GAZ
VENTILE

391009 (E9GCGH4CVM)

4 FEUX GAZ 10KW/FOUR
CONVEC. GN2/1 800MM

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. Peut être installé sur des pieds en acier inoxydable avec réglage en hauteur jusqu'à 50 mm. Haute efficacité des brûleurs « flowerflame » avec régulation de la puissance continue et une combustion optimisée. Dispositif d'extinction de la flamme en standard sur les brûleurs pour se protéger contre les extinctions accidentelles. Chambre du four sur 2 niveaux pouvant accueillir des bacs GN 2/1. Le revêtement du four est en acier émaillé. 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 10 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 convection, avec interrupteur MARCHE/ARRÊT entre la convection et le mode statique, situé sous la plaque de base. Chambre du four, avec 2 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en acier émaillé.
- Le four à convection permet la cuisson simultanée sur 2 niveaux réduisant ainsi les temps de cuisson, en comparaison avec les fours statiques standard (selon le type de plat).
- 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

APPROBATION: _____



Electrolux

Cuisson modulaire 4 FEUX VIFS HP SUR FOUR GAZ VENTILE

- Plaque simple feu "nervurée" PNC 206172
- Extension colonne d'eau, l=900 PNC 206290
- Main courante latérale droite/gauche PNC 216044
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047



**Cuisson modulaire
4 FEUX VIFS HP SUR FOUR GAZ VENTILE**

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavi

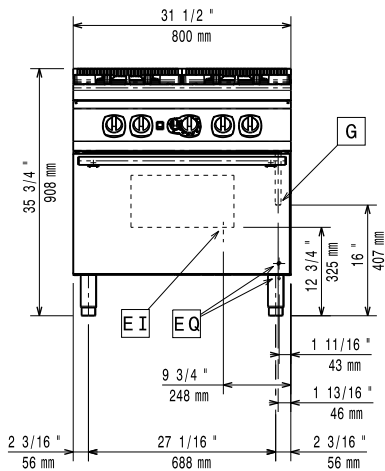
2013.12.04



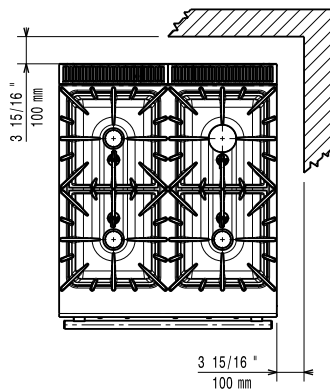
Electrolux

Cuisson modulaire 4 FEUX VIFS HP SUR FOUR GAZ VENTILE

Avant

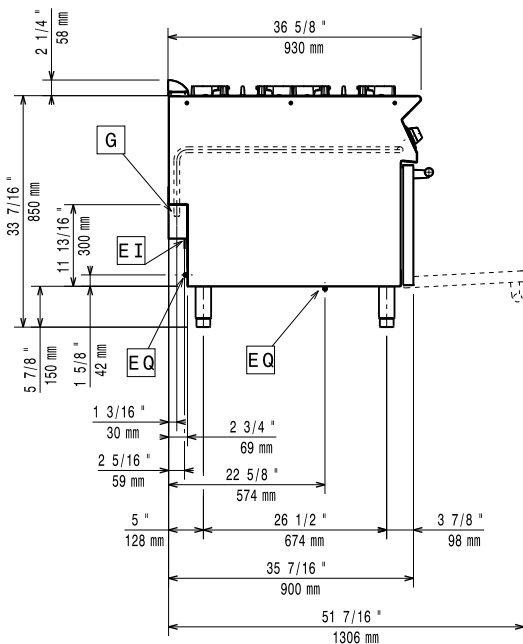


Dessus



EI = Connexion électrique
G = Connexion gaz

Côté



Électrique

[NOT TRANSLATED] 10.5 kW

Gaz

Puissance gaz : 172155 Btu/hr (50.5 kW)
Type de gaz Option : LPG; Natural Gas
Raccordement gaz : 1/2" NPT
Natural gas - Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
LPG Gas Pressure: 11" w.c. (27.7 mbar)

Informations générales

Puissance brûleurs avant 10 - 10 kW
Puissance des feux arrières 10 - 10 kW
Dimensions des feux arrières - mm Ø 100 Ø 100
Dimension brûleurs avant - mm Ø 100 Ø 100
Température de fonctionnement : 120 °C MIN; 280 °C MAX
Largeur chambre de cuisson : 560 mm
Hauteur chambre de cuisson : 270 mm
Profondeur chambre de cuisson : 680 mm
Poids net : 115 kg
Poids brut : 130 kg
Hauteur brute : 1090 mm
Largeur brute : 1020 mm
Profondeur brute : 900 mm
Volume brut : 1 m³

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.



Cuisson modulaire
4 FEUX VIFS HP SUR FOUR GAZ VENTILE

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis