Electrolux

# Gamma cottura modulare 900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas con 2 fuochi

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas con 2 fuochi

| | |
|---|---|
| **391020 (E9STGH30G0)** | Tuttapiastra a gas (5,5 kw) modulo intero combinato con 2 fuochi (1x10kw+1x6kw) su forno a gas statico (8,5kw) |

## Descrizione

**Articolo N°** _____

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 5.5 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore continuo di potenza e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

**Approvazione:** _____

## Caratteristiche e benefici

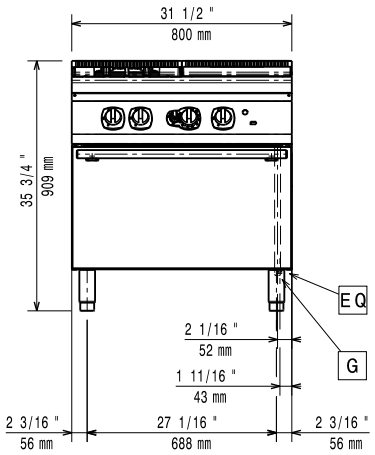
- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 5.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La base è composta da un forno a gas dotato di bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra di base. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- I bruciatori Flower Flame ad elevata efficienza da 6 kw e 10 kW sono disponibili in due misure per soddisfare le esigenze di tutti i clienti:
  - 60mm con regolazione continua della potenza da 1,5 a 6 kW
  - 100mm con regolazione continua della potenza da 2.2 a 10 kW.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

## Costruzione

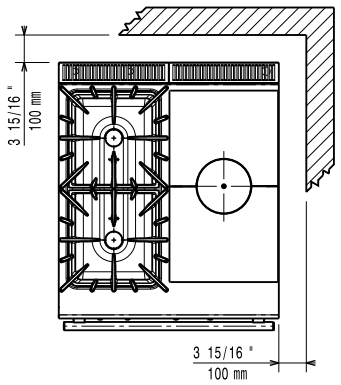
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2 mm di spessore
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

# Gamma cottura modulare 900XP Tuttapiastra a gas su forno a gas con 2 fuochi

Fronte

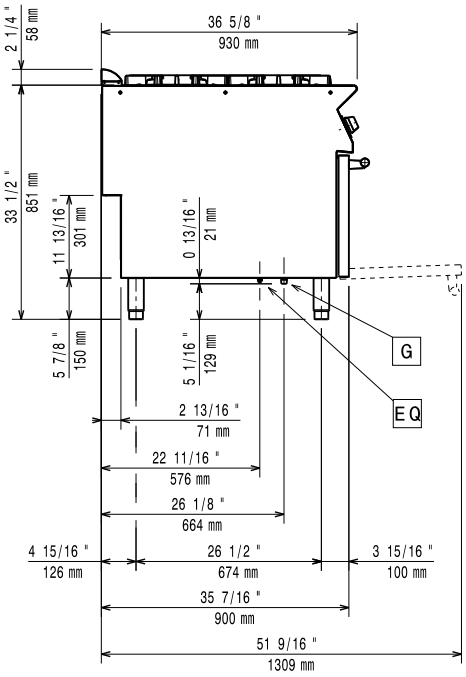



Alto




EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato




## Gas

| | |
|---|---|
| **Potenza gas:** | |
| **391020 (E9STGH30G0)** | 102270 Btu/ora (30 kW) |
| **Connessione gas:** | 1/2" |
| **Gas metano - Pressione:** | 17.4 mbar |
| **Gas GPL Pressione:** | 27.7 mbar |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Potenza bruciatori frontali:** | 6 - kW |
| **Potenza bruciatori posteriori:** | 10 - 0 kW |
| **Dimensioni - mm bruciatori posteriori:** | Ø 100 |
| **Dimensioni - mm bruciatori frontali:** | Ø 60 |
| **Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):** | 380 mm |
| **Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):** | 700 mm |
| **Temperatura forno:** | 120 °C MIN; 280 °C MAX |
| **Dimensioni camera forno (larghezza):** | 575 mm |
| **Dimensioni camera forno (altezza):** | 300 mm |
| **Dimensioni camera forno (profondità):** | 700 mm |
| **Peso netto:** | 130 kg |
| **Peso imballo:** | 145 kg |
| **Altezza imballo:** | 1030 mm |
| **Larghezza imballo:** | 1020 mm |
| **Profondità imballo:** | 860 mm |
| **Volume imballo:** | 0.9 m³ |

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.




L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

## Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250

## Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ❑
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133 ❑
- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) PNC 206135 ❑
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152 ❑
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206157 ❑
- Piastra radiante monofuoco PNC 206170 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179 ❑
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180 ❑
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181 ❑
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202 ❑
- COPPIA DI GRIGLIE IN GHISA PNC 206208 ❑
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210 ❑
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289 ❑
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206290 ❑
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206298 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304 ❑
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP PNC 206363 ❑
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 800 mm PNC 206367 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 206386 ❑
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ❑

- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044 ❑
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047 ❑
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049 ❑
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050 ❑
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134 ❑
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185 ❑
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186 ❑
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ❑



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso