Electrolux

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Modulare Großküchengeräteserie

900XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen

391020 (E9STGH30G0) GAS-GLÜHPL.HERD +2 FLAMM.+GASOFEN 800 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Glühplattenherd, Standgerät

1 Zentralbrenner (5,5 kW), 2 Flammen (1x 6 kW, 1x 10 kW)

Unterbau: Gas-Bratofen (8,5 kW)

- Glühplatte aus Gusseisen, Größe: 380x700 mm
- maximale Temperatur in der Mitte der Platte 500°C nach außen abnehmend
- zusätzlich: 2 Flammen, links neben der Glühplatte
- Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich: 120-280°C
- Serienzubehör: 1 Rost verchromt, GN 2/1 (164250)

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Gasbeheizt, mittiger 5,5 kW Brenner, Glühplatte.
- Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen.
- Max. Temperatur in der Plattenmitte 500 °C, nach außen abnehmend.
- Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Piezozündung.
- Die verschiedenen Temperaturzonen ergeben ein Temperaturgefälle auf der Platte für unterschiedliche Produkte.
- Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Im Unterbau 1 Gas beheizter Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Ofen mit 3 Einschüben für GN 2/1 und gerillter Gusseisenbodenplatte.
- Ofenthermostat von 120 °C bis 280 °C regelbar.
- Die 6 kW und ein 10 kW Hochleistungs-flower-flame-Brenner gibt es in zwei Größen, um die Anforderungen anspruchsvollster Kunden zu erfüllen:-60 mm Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 1,5 bis 6 kW.-100 mm Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Wasserfest nach Schutzart IPX5
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.

Konstruktion

- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Das Gerät ist 930 mm breit als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen — PNC 164250

Optionales Zubehör

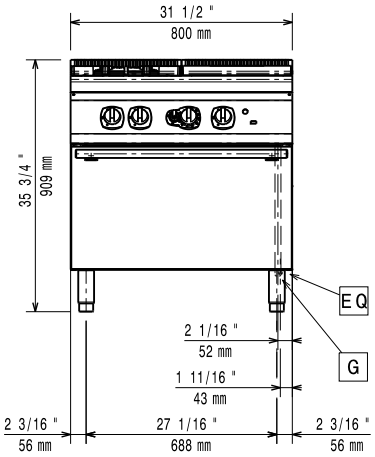
- Verbindungs-/Dichtungs-Bausatz — PNC 206086 ❑
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø — PNC 206132 ❑
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø — PNC 206133 ❑

• 4 Räder, 2 davon Lenkrollen mit Feststeller (XP700-900)	PNC 206135 ❑
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136 ❑
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148 ❑
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150 ❑
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151 ❑
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152 ❑
• 1 Paar seitliche Sockelblenden	PNC 206157 ❑
• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206170 ❑
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/ Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176 ❑
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/ Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177 ❑
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/ Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178 ❑
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/ Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179 ❑
• 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/ Tiefkühlunterschrank	PNC 206180 ❑
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181 ❑
• 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau	PNC 206202 ❑
• 1 PAAR GUSS TOPFTRÄGER	PNC 206208 ❑
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210 ❑
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246 ❑
• Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)	PNC 206289 ❑
• Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900	PNC 206290 ❑
• Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen	PNC 206298 ❑
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304 ❑
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363 ❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800mm (XP700-900)	PNC 206367 ❑
• Umrüstsatz Gasdüsen (G150) für 900XP für Gasglühplattenherde	PNC 206386 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206400 ❑
• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044 ❑
• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047 ❑
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049 ❑
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050 ❑
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134 ❑
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm	PNC 216185 ❑
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186 ❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225 ❑

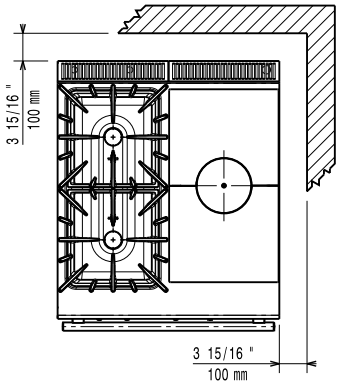
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen

Front

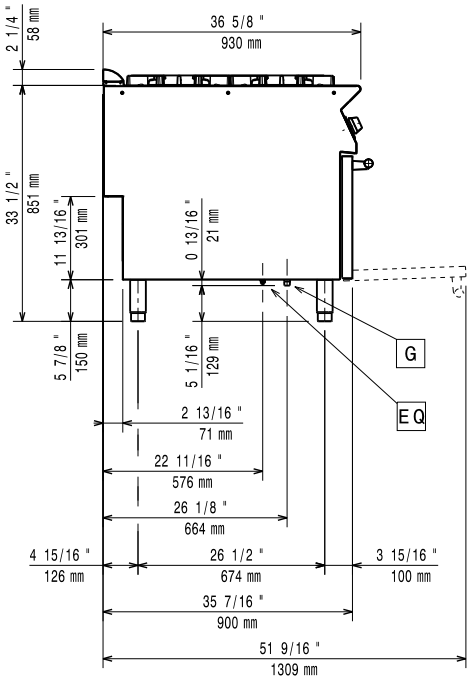


oben



G = Gasanschluss

Seite



Gas

Gasleistung:	
391020 (E9STGH30G0)	102270 Btu/hr (30 kW)
Gasart, Option:	LPG;Natural Gas
Gaszufuhr:	1/2"
Erdgasdruck:	7" WS (17,4 mbar)
Flüssiggasdruck:	11" WS (27,7 mbar)

Schlüsselinformation

Leistung vordere Brenner	6 - kW
Leistung hintere Brenner	10 - 0 kW
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 100
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 230
Glühplattennutzfläche (Breite)	380 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	700 mm
Ofen-Betriebstemperatur:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	575 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	700 mm
Nettogewicht:	130 kg
Versandgewicht:	145 kg
Versandhöhe:	1030 mm
Versandlänge:	900 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.95 m³

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.