



Electrolux

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas-Kippbratpfanne, 80 l, mit Duomatboden

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

Modulare Großküchengeräteserie
900XP Gas-Kippbratpfanne, 80 l, mit Duomatboden



391136 (E9BRGHDOF0)

80-L-GAS-
KIPPBRATPFANNE
DUOMAT-BODEN

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

- Kippbratpfannen in Gasausführung mit 80 Ltr. Edelstahlriegel
- manuelle Handradkippung
 - formgestanzte Wanne mit nutzbarer Bratfläche BxT = 730x615 mm
 - formgestanzte Auslassöffnung zur Reinigung und Entleerung
 - Deckel in doppelwandiger, federentlasteter Ausführung mit interner Ablaufrinne und ergonomischem Griff
 - 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
 - IPX 5 Strahlwasserschutz
 - auf Deckplatte aufgebaute Wasserfüllarmatur, frontseitig bedienbar
 - Gasbrenner aus CNS mit Sicherheitsventil, Thermoelementen und einer schnellen Aufheizzeit
 - Arbeitstemperatur von 120 - 300 °C mittels Gasregelventil steuerbar
 - Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich
 - höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)
- Edelstahl-Duomat-Tiegel:
- Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel- Molybdänstahl DIN 1.4401. Hierdurch

wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen/ Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Pfanne, ideal zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Dünsten etc.
- Duomat-Garfläche zum alternativen Schmoren und Braten.
- Becken und Deckel doppelwandig für verringerte Wärmeabstrahlung.
- Doppelwandiger, isolierter Deckel aus 2 mm Edelstahl.
- Wasserfest nach Schutzart IPX5
- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Betriebstemperatur von 120 °C bis 300 °C einstellbar.
- Energiezufuhr wird über Energieregler kontrolliert.
- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Manuelle Kippung für leichtes Entleeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.

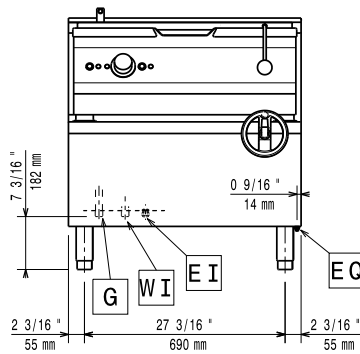
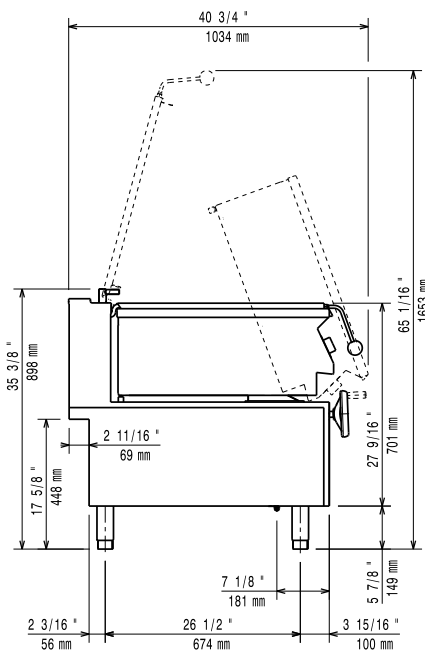
Konstruktion

- Brenner in AISI 441 gegen Korrosion mit hoher Temperatur Beständigkeit.
- Nutzvolumen der Pfanne beträgt 66 Liter.
- Garfläche mit Duomat- Boden: eine 10 mm dicke Legierung aus einer Kombination mit 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsfestigkeit.
- Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

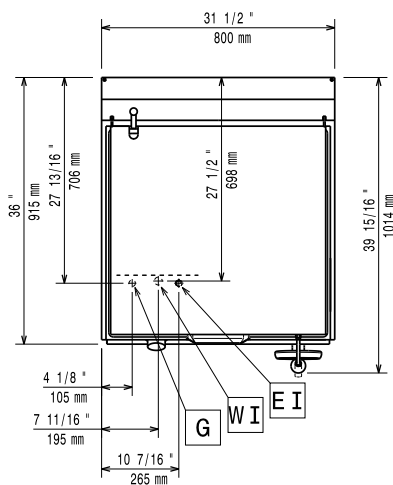
Optionales Zubehör

- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133
- 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
- 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
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem Tank PNC 922403
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225

Front

Seite


CWII = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss

oben

Elektrisch

Netzspannung:
 391136 (E9BRGHDOF0) 220-230 V/1 ph/50 Hz
Gesamt-Watt 0.1 kW

Gas

Gasleistung: 71589 Btu/h (21 kW)
Standardgasart: Erdgas
Gasart, Option: Erdgas
Gaszufuhr: 1/2"
Erdgasdruck: 7" WS (17,4 mbar)
Flüssiggasdruck: 11" WS (27,7 mbar)

Schlüsselinformation

Garflächentiefe: 565 mm
Garflächenlänge: 680 mm
Tiegetiefe: 130 mm
Max. Beckeninhalt: 80 lt
Betriebstemperatur MIN.: 120 °C
Betriebstemperatur MAX.: 300 °C
Versandgewicht: 157 kg
Versandhöhe: 1080 mm
Versandlänge: 1020 mm
Versandtiefe: 860 mm
Versandvolumen: 0,95 m³

Kein Abstand an Geräterückseiten erforderlich, wenn die Wand aus nicht brennbarem Material ist. Bei Wand aus brennbarem Material muss ein Mindestwandabstand von 50 mm eingehalten werden.