Electrolux

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

391137 (E9BRGHDOFM) 80L-GAS-KIPPBRATPFANNE DUOMAT-BO. AUTOM.

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kippbratpfannen in Gasausführung mit 80 Ltr. Edelstahltiegel
- motorische Tiegelkippung
- 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:

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

Electrolux

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

Hauptmerkmale

- Pfanne, ideal zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Dünsten etc.
- Duomat-Garfläche zum alternativen Schmoren und Braten.
- Becken und Deckel doppelwandig für veringerte 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.
- Automatischer Kippmechanismus für leichtes Leeren.
- 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.

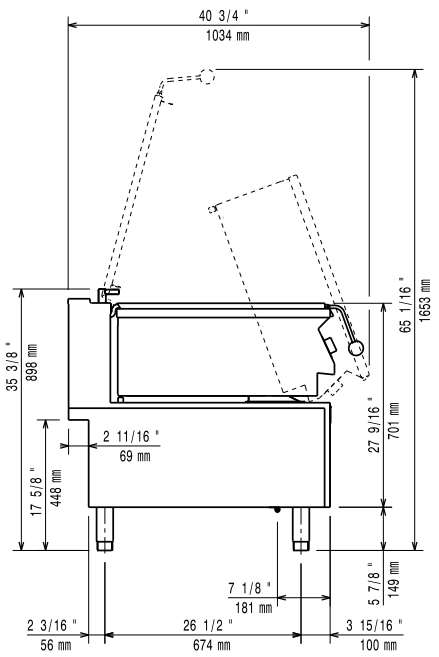
Optionales Zubehör

- 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 ❑

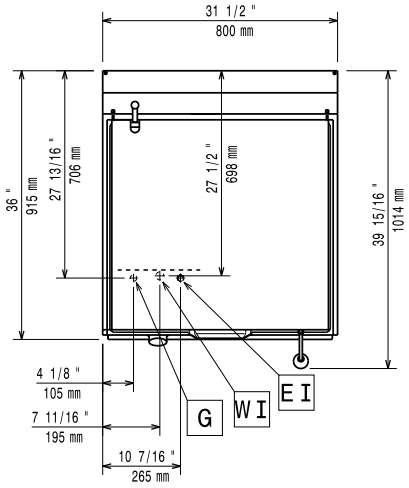
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Seite

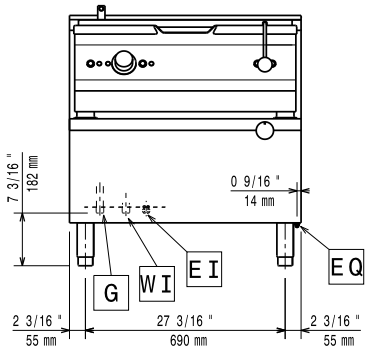


oben



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss

Front



Elektrisch

Netzspannung:	
391137 (E9BRGHDOFM)	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
Tiegletiefe:	130 mm
Max. Beckeninhalt:	80 lt
Betriebstemperatur MIN.:	120 °C
Betriebstemperatur MAX.:	300 °C
Versandgewicht:	163 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.

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