






Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Trzony kuchenne gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa, 2x6 kW, bez podstawy, moduł o szer. 400mm 12.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 41 m ³ 0.28	<u>391000</u> E9GCGD2C00	
Kuchnia gazowa, 4 palniki (3x6kW a 1x10kW), moduł o szer. 800mm, bez podstawy 28.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 71 m ³ 0.5	<u>391002</u> E9GCGH4C00	
Kuchnia gazowa, 6 palników, 4x6 kW i 2x10kW, moduł o szer. 1200mm - bez podstawy 44.0 kW gaz SxGxW 1200x930x250 mm Kg 103 m ³ 0.71	<u>391011</u> E9GCGL6C00	


Trzony kuchenne gazowe dużej mocy (HP) bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa, 2 palniki, 2x10kW - HP, moduł o szer. 400mm, bez podstawy 20.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 41 m ³ 0.27	<u>391001</u> E9GCGD2C00M	
Kuchnia gazowa, 4 palniki, 4x10kW - HP, moduł o szer. 800mm, bez podstawy 40.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 55 m ³ 0.5	<u>391003</u> E9GCGH4C00M	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Trzony kuchenne gazowe DUŻEJ MOCY (HP) bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa, 6 palników, 6x10kW - HP, moduł o szer. 1200mm, bez podstawy 60.0 kW gaz SxGxW 1200x930x250 mm Kg 135 m ³ 0.72	<u>391012</u> E9GCGL6C0M	

Trzon kuchenny gazowy Paella bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa PAELLA, 3x10kW !!!, do garnków o średnicy 60 - 350 mm, bez podstawy, szerokość modułu 800mm 30.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 71 m ³ 0.5	<u>391024</u> E9GCGH3C00	




Trzony kuchenne gazowe na gaz miejski

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa, 4-palniki (1x7,5 kW - 3x5,5 kW) z piekarnikiem gaz. 6 kW – gaz miejski 28.0 kW gaz 6.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 180 m ³ 1.03 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	<u>391195</u> E9GCTH4CEM	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Trzony kuchenne gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Kuchnia gazowa 4 palniki, 4X6kW, na piekarniku KONWEKCYJNYM gazowym (10.5kW), moduł o szer. 800mm 34.5 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 130 m³ 0.95 W wyposażeniu: 206243 Ruszt chromowany do piekarnika konwekcyjnego.</p>	<p><u>391007</u> E9GCGH4CVL</p>	
<p>Kuchnia gazowa 4 palniki, 1x10kW i 3X6kW, na piekarniku KONWEKCYJNYM gazowym (10.5kW), moduł o szer. 800mm 38.5 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 130 m³ 0.96 W wyposażeniu: 206243 Ruszt chromowany do piekarnika konwekcyjnego.</p>	<p><u>391008</u> E9GCGH4CV0</p>	
<p>Kuchnia gazowa 4 palniki, 4X10kW – dużej mocy (HP), na piekarniku KONWEKCYJNYM gazowym (10.5kW), moduł o szer. 800mm 50.5 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 130 m³ 1.0 W wyposażeniu: 206243 Ruszt chromowany do piekarnika konwekcyjnego.</p>	<p><u>391009</u> E9GCGH4CVM</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Trzony kuchenne gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa 4 palniki, 4X6kW, na piekarniku gazowym (8.5kW), moduł o szer. 800mm, ruszt GN2/1 32.5 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 130 m ³ 0.95 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	391004 E9GCGH4CGL	
Kuchnia gazowa, 4 palniki, 3x6kW a 1x10kW, na piekarniku gazowym (8.5kW), moduł o szer. 800mm 36.5 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 142 m ³ 0.96 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	391005 E9GCGH4CG0	
Kuchnia gazowa, 4 palniki (4x10kW) – dużej mocy(HP), na piekarniku gazowym (8.5kW), moduł o szer. 800mm 48.5 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 140 m ³ 1.0 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	391006 E9GCGH4CGM	
Kuchnia gazowa, 4 palniki (3x6kW a 1x10kW), na piekarniku elektrycznym (6kW), moduł o szer. 800mm 28.0 kW gaz 6.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 180 m ³ 1.03 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	391010 E9GCGH4CE0	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP



Trzony kuchenne gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Kuchnia gazowa, 6 palników, 4x6kW a 2x10kW, na piekarniku gazowym (8.5kW) i szafce, moduł o szer. 1200mm 52.5 kW gaz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 183 m³ 1.41 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1 206350 Drzwi do otwartej podstawy Electrolux.</p>	<p>391013 E9GCGL6C10</p>	
<p>Kuchnia gazowa, 6 palników, 6X10kW, na piekarniku gazowym (8.5kW) i szafce, moduł o szer. 1200mm 68.5 kW gaz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 238 m³ 1.38 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1 206350 Drzwi do podstawy otwartej</p>	<p>391014 E9GCGL6C1M</p>	
<p>Kuchnia gazowa, 6 palników (2x10kW; 4x6kW), na szerokim piekarniku gazowym (12.5kW !!!), moduł o szer.1200mm 56.0 kW gaz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 235 m³ 1.37 W wyposażeniu: 206204 Chromowany ruszt dla szerokiego piekarnika</p>	<p>391015 E9GCGL6CLO</p>	
<p>Kuchnia gazowa, 6 palników, 6X10kW, na szerokim piekarniku gazowym (12.5kW), moduł o szer. 1200mm 72.5 kW gaz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 235 m³ 1.4 W wyposażeniu: 206204 Chromowany ruszt dla szerokiego piekarnika</p>	<p>391016 E9GCGL6CLM</p>	
<p>Kuchnia gazowa, 8 palników, 6x6kW i 2x10kW, na dwóch piekarnikach gazowych (2x8.5kW), moduł o szer.1600mm 73.0 kW gaz SxGxW 1600x930x850 mm Kg 350 m³ 1.87 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1 - 2szt</p>	<p>391017 E9GCGP8CG</p>	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Trzony kuchenne elektryczne bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia elektryczna, 2 płyty grzewcze, 2x4kW, moduł o szer.400mm, bez podstawy 8.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 41 m ³ 0.28	<u>391039</u> E9ECED2Q00	
Kuchnia elektryczna, 4 płyty grzewcze, 4x4kW, moduł o szer.800mm, bez podstawy 16.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 73 m ³ 0.5	<u>391040</u> E9ECEH4Q00	



Trzony kuchenne elektryczne z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
Kuchnia elektryczna, 4 płyty grzewcze, 4x4kW, moduł o szer.800mm, na piekarniku elektrycznym 22.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 140 m ³ 0.98 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany, GN 2/1	<u>391041</u> E9ECEH4QE0	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Trzony kuchenne ceramiczne bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia z ceramiczną płytą grzewczą, 2 strefy grzewcze (2x3.4kW), bez podstawy, moduł o szer.400mm 6.8 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 45 m ³ 0.28	<u>391044</u> E9IRED2000	
Kuchnia z ceramiczną płytą grzewczą, 4 strefy grzewcze (4x3.4kW), moduł o szer. 800mm, bez podstawy 13.6 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 89 m ³ 0.5	<u>391045</u> E9IREH4000	

Trzony kuchenne indukcyjne bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia indukcyjna, 2 strefy grzewcze (2x5kW), moduł o szer. 400mm, bez podstawy. 10.0 kW el. 400V 3 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 60 m ³ 0.28	<u>391042</u> E9INED2000	
Kuchnia indukcyjna, 4 strefy grzewcze (4x5kW), moduł o szer.800mm, bez podstawy. 20.0 kW el. 400V 3 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 80 m ³ 0.5	<u>391043</u> E9INEH4000	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP




Płyty grillowe gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa gazowa, gładka, pozioma powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy, tylny rant podwyższony 10.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 57 m³ 0.3 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 206296 Korek spustowy</p>	<p>391048 E9FTGDHS00</p>	
<p>Płyta grillowa gazowa, ryflowana, pochyla powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy, tylny rant podwyższony 10.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 54 m³ 0.3 W wyposażeniu: 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p>391049 E9FTGDSR00</p>	
<p>Płyta grillowa, gazowa, gładka, CHROMOWANA, pochyla powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy, tylny rant podwyższony 10.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 65 m³ 0.28 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych</p>	<p>391053 E9FTGDSC00</p>	
<p>Płyta grillowa gazowa (8kW), ryflowana, pochyla powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 8.0 kW gaz SxGxW 400x900x250 mm Kg 62 m³ 0.28 W wyposażeniu: 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p>391057 E9FTGDSR0C</p>	
<p>Płyta grillowa gazowa (8kW), gładka, pochyla powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 8.0 kW gaz SxGxW 400x900x250 mm Kg 58 m³ 0.26 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych</p>	<p>391056 E9FTGDSS0C</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Płyty grillowe gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa, gazowa, gładka, pozioma powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy, tylny rant podwyższony 20.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 105 m³ 0.53 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 206296 Korek spustowy</p>	<p><u>391050</u> E9FTGHHS00</p>	
<p>Płyta grillowa, gazowa, 1/3 ryflowana, 2/3 gładka, pochylą powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy, tylny rant podwyższony 20.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 104 m³ 0.5 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p><u>391051</u> E9FTGHSP00</p>	
<p>Płyta grillowa, gazowa, 1/3 ryflowana, 2/3 gładka, CHROMOWANA, pochylą powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 20.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 103 m³ 0.53 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p><u>391055</u> E9FTGHCP00</p>	
<p>Płyta grillowa, gazowa, gładka, CHROMOWANA, pochylą powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy, tylny rant podwyższony 20.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 103 m³ 0.53 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych</p>	<p><u>391054</u> E9FTGHCS00</p>	
<p>Płyta grillowa gazowa (16kW), gładka, pochylą powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 16.0 kW gaz SxGxW 800x900x250 mm Kg 108 m³ 0.5 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych</p>	<p><u>391058</u> E9FTGHSS0C</p>	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Płyty grillowe gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa gazowa (16kW), ryflowana, pochyla powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 16.0 kW gaz SxGxW 800x900x250 mm Kg 105 m³ 0.5 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p><u>391059</u> E9FTGHSP0C</p>	

Płyty grillowe gazowe dużej mocy (HP) bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa gazowa HP (33kW !!!), gładka, pozioma powierzchnia robocza, moduł 1200mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy. 33.0 kW gaz SxGxW 1200x900x250 mm Kg 170 m³ 0.68</p>	<p><u>391061</u> E9FTGLSS0P</p>	
<p>Płyta grillowa gazowa HP (33kW !!!), łączona (2/3 gładka, 1/3 ryflowana), pozioma powierzchnia robocza, moduł 1200mm, temperatura regulowana termostatem, bez podstawy 33.0 kW gaz SxGxW 1200x900x250 mm Kg 170 m³ 0.68</p>	<p><u>391062</u> E9FTGLSP0P</p>	


Płyty grillowe gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa, gazowa, 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, pochyla powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, na piekarniku gazowym, tylny rant podwyższony 28.5 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 196 m³ 0.95 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany do piekarnika, GN 2/1 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p><u>391052</u> E9FTGHSPG0</p>	




Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Płyty grillowe gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa gazowa, 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, pochyła powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, na piekarniku KONWEKCYJNYM gazowym (10.5kW), tylny rant podwyższony 30.5 kW gaz 0.19 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 196 m³ 0.95 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych 206243 Ruszt chromowany do piekarnika konwekcyjnego.</p>	<p>391060 E9FTGHSPV0</p>	





Płyty grillowe elektryczne bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, gładka, pozioma powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 7.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 65 m³ 0.28 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 206296 Korek spustowy</p>	<p>391067 E9FTEDHS00</p>	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, ryflowana, pozioma powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 7.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 65 m³ 0.28 W wyposażeniu: 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p>391068 E9FTEDSR00</p>	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, gładka, CHROMOWANA, pochyła powierzchnia robocza, moduł o szer. 400mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 7.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 65 m³ 0.28 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych</p>	<p>391072 E9FTEDCS00</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Płyty grillowe elektryczne bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, gładka, pozioma powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 15.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 105 m³ 0.54 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 206296 Korek spustowy</p>	<p>391069 E9FTEHHS00</p>	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, 1/3 ryflowana, 2/3 gładka, pochyła powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 15.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 100 m³ 0.53 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p>391070 E9FTEHSP00</p>	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, gładka, CHROMOWANA, pochyła powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 15.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 120 m³ 0.5 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych</p>	<p>391073 E9FTEHCS00</p>	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, 1/3 ryflowana, 2/3 gładka, CHROMOWANA, pochyła powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, tylny rant podwyższony 15.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 120 m³ 0.5 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p>391074 E9FTEHCP00</p>	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Płyty grillowe elektryczne z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Płyta grillowa, elektryczna, 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, pochyła powierzchnia robocza, moduł o szer. 800mm, na piekarniku elektrycznym, tylny rant podwyższony 21.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 196 m³ 0.95</p> <p>W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany do piekarnika, GN 2/1 164255 Skrobak do gładkich płyt grillowych 164257 Skrobak do ryflowanych płyt grillowych</p>	<p><u>391071</u> E9FTEHSPE0</p>	


Bлаты grzewcze gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
<p>Kuchnia gazowa z blatem grzewczym , 1 strefa grzewcza, moduł o szer. 400mm, bez podstawy 8.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 63 m³ 0.28</p>	<p><u>391022</u> E9HOGD1000</p>	
<p>Kuchnia gazowa z blatem grzewczym, 2 strefy grzewcze, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, 16.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 125 m³ 0.5</p>	<p><u>391023</u> E9HOGH1000</p>	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP



Blaty grzewcze elektryczne bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia elektryczna z blatem grzewczym, 2 strefy grzewcze, bez podstawy, moduł o szer. 400mm 7.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 78 m ³ 0.28	<u>391046</u> E9HOED2000	

Płyty grzewcze gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1 centralny palnik (10.5kW), moduł o szer. 800mm, bez podstawy 10.5 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 115 m ³ 0.5	<u>391018</u> E9STGH1000	


Płyty grzewcze gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1 centralny palnik (10.5kW), moduł o szer. 800mm, na piekarniku gazowym (8.5kW) 19.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 166 m ³ 0.98 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	<u>391019</u> E9STGH10G0	
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1/2 płyty grzewczej z jednym palnikiem (5.5kW) i 2 otwarte palniki (1x10kW i 1x6kW), moduł o szer. 800mm, na piekarniku gazowym (8.5kW), 30.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 145 m ³ 0.95 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1	<u>391020</u> E9STGH30G0	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Płyty grzewcze gazowe z piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1 centralny palnik (10.5kW) i 2 otwarte palniki (1x10kW i 1x6kW), moduł o szer. 1200mm, na piekarniku gazowym (8.5kW) i szafce 35.0 kW gaz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 242 m³ 1.38 W wyposażeniu: 164250 Ruszt chromowany GN 2/1 206350 Drzwi do szafki</p>	<p><u>391021</u> E9STGL3010</p>	



Płyty grzewcze gazowe z konwekcyjnym piekarnikiem

Opis	Kod Model	
<p>Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1 centralny palnik (10.5kW), moduł o szer.800mm, na piekarniku KONWEKCYJNYM gazowym (10.5kW) 21.0 kW gaz 0.19 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 166 m³ 0.98 W wyposażeniu: 206243 Ruszt chromowany do piekarnika konwekcyjnego.</p>	<p><u>391214</u> E9STGH10V0</p>	
<p>Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1 centralny palnik (10.5kW) i 2 otwarte palniki (1x10kw i 1x6kW), moduł o szer. 1200mm, na piekarniku KONWEKCYJNYM gazowym i szafce 37.0 kW gaz 0.19 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 242 m³ 1.38 W wyposażeniu: 206243 Ruszt chromowany do piekarnika konwekcyjnego. 206350 Drzwi do szafki</p>	<p><u>391215</u> E9STGL3031</p>	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Grille gazowe

Opis	Kod Model	
Grill gazowy, moduł o szer.400mm, dwustronny, żeliwny ruszt, wolnostojący 11.0 kW gaz SxGxW 400x930x850 mm Kg 66 m ³ 0.58	<u>391063</u> E9GRGDGCF0	
Grill gazowy, moduł o szer.800mm, 2x dwustronny żeliwny ruszt, wolnostojący 22.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 108 m ³ 1.04	<u>391064</u> E9GRGHGCF0	



Grille gazowe dużej mocy (HP) bez podstawy

Opis	Kod Model	
Grill gazowy dużej mocy - HP, moduł o szer.400mm, bez podstawy 10.5 kW gaz SxGxW 400x900x250 mm Kg 66 m ³ 0.2	<u>391219</u> E9GRGDGC0P	
Grill gazowy dużej mocy - HP, moduł o szer.800mm, bez podstawy 21.0 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 130 m ³ 0.5	<u>391065</u> E9GRGHGC0P	
Grill gazowy dużej mocy - HP, moduł o szer. 1200mm, bez podstawy 31.5 kW gaz SxGxW 1200x930x250 mm Kg 170 m ³ 0.7	<u>391066</u> E9GRGLGC0P	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Grille elektryczne

Opis	Kod Model	
Grill elektryczny, moduł o szer.400mm, dwustronny żeliwny ruszt, wolnostojący 7.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x850 mm Kg 80 m ³ 0.53	391075 E9GREDGCF0	
Grill elektryczny, moduł o szer.800mm, dwustronny żeliwny ruszt, wolnostojący 15.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 114 m ³ 1.04	391076 E9GREHGCFO	



Bemary gazowe bez podstawy

Opis	Kod Model	
Bemar gazowy, moduł o szer.400mm, bez podstawy, zakres temperatur: 30°-90°C, komora GN1/1 3.0 kW gaz SxGxW 400x930x250 mm Kg 31 m ³ 0.28	391109 E9BMGDB000	
Bemar gazowy, moduł o szer.800mm, bez podstawy, zakres temperatur: 30°-90°C, komora GN2/1 6.2 kW gaz SxGxW 800x930x250 mm Kg 65 m ³ 0.54	391110 E9BMGHB000	




Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Bemary elektryczne bez podstawy

Opis	Kod Model	
Bemar elektryczny, moduł o szer.400mm, bez podstawy, zakres temperatur: 30°-90°C, komora GN1/1 2.2 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 29 m ³ 0.3	<u>391124</u> E9BMEDB000	
Bemar elektryczny, moduł o szer. 800mm, bez podstawy, zakres temperatur: 30°-90°C, komora GN2/1 4.4 kW el. 400V 2N 50/60 Hz SxGxW 800x930x250 mm Kg 65 m ³ 0.54	<u>391125</u> E9BMEHB000	





Kotły warzelne cylindryczne gazowe

Opis	Kod Model	
Kocioł gazowy, 100 litrów, bezpośrednie ogrzewanie 21.0 kW gaz 0.2kWel. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 110 m ³ 1.18	<u>391106</u> E9BSGHDPF0	
Kocioł gazowy, 150 litrów, bezpośrednie ogrzewanie 24.0 kW gaz 0.2kWel. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 115 m ³ 1.14	<u>391107</u> E9BSGHDRF0	
Kocioł gazowy, 40-60 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat 14.0 kW gaz 0.2kWel. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 140 m ³ 1.18 W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszczu gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszczu kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.	<u>391099</u> E9BSGHINF0	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP





Kotły warzelne cylindryczne gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Kocioł gazowy, 80-100 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat 21.0 kW gaz 0.2 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 160 m³ 1.24</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391100 E9BSGHIPFO</p>	
<p>Kocioł gazowy, 80-100 litrów, ogrzewanie pośrednie, presostat, AUTOMATYCZNE uzupełnianie duplikatora 21.0 kW gaz 0.2 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 135 m³ 1.18</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391101 E9BSGHIPFR</p>	
<p>Kocioł gazowy, 100-150 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat 24.0 kW gaz 0.2 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 141 m³ 1.24</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391102 E9BSGHIRFO</p>	
<p>Kocioł gazowy, 100-150 litrów, ogrzewanie pośrednie, presostat, AUTOMATYCZNE uzupełnianie duplikatora 24.0 kW gaz 0.2 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 160 m³ 1.18</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391103 E9BSGHIRFR</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Kotły warzelne cylindryczne elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Kocioł elektryczny, 40-60 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat 9.4 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 140 m³ 1.18</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszczu gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszczu kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391117 E9BSEHINFO</p>	
<p>Kocioł elektryczny, 80-100 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat 21.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 127 m³ 1.24</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszczu gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszczu kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391118 E9BSEHIPF0</p>	
<p>Kocioł elektryczny, 80-100 litrów, ogrzewanie pośrednie, presostat, AUTOMATYCZNE uzupełnianie duplikatora 21.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 160 m³ 1.18</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszczu gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszczu kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391119 E9BSEHIPFR</p>	
<p>Kocioł elektryczny, 100-150 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat, AUTOMATYCZNE uzupełnianie duplikatora 21.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 160 m³ 1.18</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszczu gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszczu kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391121 E9BSEHIRFR</p>	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Kotły warzelne cylindryczne elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Kocioł elektryczny, 100-150 litrów, pośrednie ogrzewanie, presostat 21.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 130 m³ 1.22</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391120 E9BSEHIRFO</p>	


Kotły warzelne prostokątne gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Kocioł gazowy, 240 litrów, komora prostokątna, ogrzewanie pośrednie, presostat, szerokość modułu 1200mm 35.0 kW gaz 0.05 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 256 m³ 1.56</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p>391105 E9BSGLIUFE</p>	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Kotły warzelne prostokątne elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Kocioł elektryczny, 240 litrów, komora prostokątna, ogrzewanie pośrednie, presostat, szerokość modułu 1200mm 24.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 234 m³ 1.56</p> <p>W wyposażeniu: 927222 Antykorozyjny proszek do płaszcza gazowych kotłów, wykorzystanie na podstawie instrukcji serwisu, standardowo proszek jest dodawany do płaszcza kotła w zakładzie produkcyjnym. Wykorzystanie niezbędne w przypadku całkowitego wypuszczenia duplikatora.</p>	<p><u>391123</u> E9BSELIUFE</p>	






Patelnie przechylne gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Patelnia przechylna gazowa, 80L, stal stopowa, termostat i energoregulator, manualny przechył dzieży, zakres temperatur: 120°-300°C 21.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 159 m³ 0.9</p>	<p><u>391134</u> E9BRGHMOF0</p>	
<p>Patelnia przechylna gazowa, 80L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechył dzieży 21.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 170 m³ 1.0</p>	<p><u>391135</u> E9BRGHMOFM</p>	
<p>Patelnia przechylna gazowa, 80L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechył dzieży 21.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 161 m³ 1.0</p>	<p><u>391136</u> E9BRGHDOF0</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Patelnie przechylne gazowe

Opis	Kod Model	
Patelnia przechylna gazowa, 80L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechył dzieży 21.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 163 m³ 1.0	<u>391137</u> E9BRGHDOFM	
Patelnia przechylna gazowa, 100L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechył dzieży, szerokość modułu 1000mm 27.0 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 200 m³ 1.17	<u>391138</u> E9BRGJMPPF0	
Patelnia przechylna gazowa, 100L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechył dzieży 27.0 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 200 m³ 1.17	<u>391139</u> E9BRGJMPPFM	
Patelnia przechylna gazowa, 100L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechył dzieży 27.0 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 186 m³ 1.2	<u>391140</u> E9BRGJDPPF0	
Patelnia przechylna gazowa, 100L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechył dzieży 27.0 kW gaz 0.25 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 200 m³ 1.17	<u>391141</u> E9BRGJDPPFM	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Patelnie przechylne elektryczne

Opis	Kod Model	
Patelnia przechylna elektryczna, 80L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechyl dzieży 13.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 170 m³ 1.0	<u>391143</u> E9BREHMOF0	
Patelnia przechylna elektryczna, 80L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechyl dzieży 13.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 170 m³ 1.0	<u>391144</u> E9BREHMOFM	
Patelnia przechylna elektryczna, 80L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechyl dzieży 13.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 157 m³ 1.0	<u>391145</u> E9BREHDOF0	
Patelnia przechylna elektryczna, 80L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechyl dzieży 13.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 170 m³ 1.0	<u>391146</u> E9BREHDOFM	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Patelnie przechylne elektryczne

Opis	Kod Model	
Patelnia przechylna elektryczna, 100L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechył dzieży 17.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 200 m³ 1.17	391147 E9BREJMPFO	
Patelnia przechylna elektryczna, 100L, stal stopowa, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechył dzieży 17.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 200 m³ 1.17	391148 E9BREJMPFM	
Patelnia przechylna elektryczna, 100L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, manualny przechył dzieży 17.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 182 m³ 1.2	391149 E9BREJDPF0	
Patelnia przechylna elektryczna, 100L, specjalne nierdzewne dno DUOMAT, zakres temperatur: 120°-300°C, termostat i energoregulator, elektryczny przechył dzieży 17.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1000x930x850 mm Kg 200 m³ 1.17	391150 E9BREJDPFM	


Patelnie wielofunkcyjne gazowe

Opis	Kod Model	
Wielofunkcyjna patelnia gazowa, dzieża statyczna, wielowarstwowe dno, pojemność komory 22 litry, moduł o szer. 800mm, wolnostojąca 14.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 99 m³ 1.03 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do czyszczenia dna	391142 E9MFGHDIO0	




Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Patelnie wielofunkcyjne elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Wielofunkcyjna patelnia gazowa, dzieża statyczna, wielowarstwowe dno, pojemność komory 22 litry, moduł o szer. 800mm, wolnostojąca 10.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 130 m³ 1.03 W wyposażeniu: 164255 Skrobak do czyszczenia dna</p>	<p>391151 E9MFEHDIOO</p>	


Frytownice gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Frytownica, gaz, 1x15L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 1 kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 120°-190°C, podstawa zamknięta, drzwiczki prawe 14.0 kW gaz SxGxW 400x930x850 mm Kg 63 m³ 0.55 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 921691 Kosz o wymiarach (wxsxgł): 125x225x325 mm</p>	<p>391077 E9FRGD1GF0</p>	
<p>Frytownica, gaz, 2x15L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 800mm. zakres temperatur 120°-190°C, podstawa zamknięta 28.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 101 m³ 0.99 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 921691 Kosze o wymiarach (wxsxgł): 125x225x325 mm</p>	<p>391078 E9FRGH2GF0</p>	
<p>Frytownica, gaz, 1x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 105°-190°C, podstawa zamknięta drzwiczki prawe 20.0 kW gaz SxGxW 400x930x850 mm Kg 74 m³ 0.54 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxgł):150x140x330 mm</p>	<p>391079 E9FRGD1JF0</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP



Frytownice gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Frytownica, gaz, 2x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x2 kosze, moduł o szer. 800mm. zakres temperatur 105°-190°C, podstawa zamknięta 40.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 126 m³ 0.97 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxszxgł):150x140x330 mm</p>	<p>391080 E9FRGH2JF0</p>	
<p>Frytownica, gaz, 1x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 110°-185°C, ELEKTRONICZNE sterowanie czasem i temperaturą smażenia, podstawa zamknięta drzwiczki prawe 25.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 400x930x1200 mm Kg 108 m³ 0.74 W wyposażeniu: 206143 Filtr oleju 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxszxgł):150x140x330 mm</p>	<p>391081 E9FRGD1JFE</p>	
<p>Frytownica, gaz, 1x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 110°-185°C, ELEKTRONICZNE sterowanie czasem i temperaturą smażenia, SYSTEM FILTRACJI i przepompowywania oleju, 5 programów smażenia, podstawa zamknięta, drzwiczki prawe 25.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 400x930x1200 mm Kg 108 m³ 0.74 W wyposażeniu: 206143 Filtr oleju 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxszxgł):150x140x330 mm</p>	<p>391082 E9FRGD1JFO</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Frytownice gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Frytownica gazowa, 1x23 litrów, moduł o szer.400mm, na podstawie, automatyczne podnoszenie koszy, SYSTEM FILTRACJI i przepompowywania oleju, elektronika typu SMART, HACCP, 5+5 programów, zakres temperatur: 110-185°C, możliwość podłączenia drukarki HACCP, 25.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 400x930x1200 mm Kg 108 m³ 0.74</p> <p>W wyposażeniu: 206143 Filtr oleju 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxgł):150x140x330 mm</p>	<p>391083 E9FRGD1JFP</p>	
<p>Frytownica, gaz, 1x23L, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 110°-185°C 19.0 kW gaz SxGxW 400x930x1200 mm Kg 73 m³ 0.68</p> <p>W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxgł):150x140x330 mm</p>	<p>391084 E9FRGD1JFT</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Frytownice elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Frytownica, elektryczna, 1x15L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 1 kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 105°-190°C, podstawa zamknięta drzwiczki prawe 10.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x850 mm Kg 98 m³ 0.54 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 921691 Kosz o wymiarach (wxsxwgł): 125x225x325 mm</p>	<p>391087 E9FRED1GF0</p>	
<p>Frytownica, elektryczna, 2x15L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 800mm. zakres temperatur 105°-190°C, podstawa zamknięta 20.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 98 m³ 1.01 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 921691 Kosz o wymiarach (wxsxwgł): 125x225x325 mm</p>	<p>391088 E9FRED2GF0</p>	
<p>Frytownica, elektryczna, 1x18L, el. grzewcze w komorze, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 120°-190°C, podstawa zamknięta, drzwiczki prawe 16.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x850 mm Kg 60 m³ 0.54 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxwgł):150x140x330 mm</p>	<p>391094 E9FRED1HF0</p>	
<p>Frytownica, elektryczna, 2x18L, el. grzewcze w komorze, 2x2 kosze, moduł o szer. 800mm. zakres temperatur 120°-190°C, podstawa zamknięta 33.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 105 m³ 0.99 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxwgł):150x140x330 mm</p>	<p>391095 E9FRED2HF0</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP



Frytownice elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Frytownica, elektryczna, 1x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 120°-190°C, podstawa zamknięta drzwiczki prawe 18.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x850 mm Kg 67 m³ 0.53 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxgł):150x140x330 mm</p>	<p><u>391089</u> E9FRED1JF0</p>	
<p>Frytownica, elektryczna, 2x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x2 kosze, moduł o szer. 800mm. zakres temperatur 105°-190°C, podstawa zamknięta 36.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 116 m³ 0.98 W wyposażeniu: 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxgł):150x140x330 mm</p>	<p><u>391090</u> E9FREH2JF0</p>	
<p>Frytownica, elektryczna, 1x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 400mm. zakres temperatur 110-185°C, ELEKTRONICZNE sterowanie czasem i temperaturą smażenia, podstawa zamknięta drzwiczki prawe 18.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x1200 mm Kg 108 m³ 0.74 W wyposażeniu: 206143 Filtr oleju 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxgł):150x140x330 mm</p>	<p><u>391091</u> E9FRED1JFE</p>	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Frytownice elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Frytownica, elektryczna, 1x23L, kształt komory "V", elementy grzewcze poza komorą, 2x kosz, moduł o szer. 400mm, zakres temperatur 110°-185°C, ELEKTRONICZNE sterowanie czasem i temperaturą smażenia, SYSTEM FILTRACJI i przepompowywania oleju, 5 programów smażenia, podstawa zamknięta, drzwiczki prawe</p> <p>18.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x1200 mm Kg 98 m³ 0.74</p> <p>W wyposażeniu: 206143 Filtr oleju 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxwgł):150x140x330 mm</p>	<p><u>391092</u> E9FRED1JFO</p>	
<p>Frytownica elektryczna, 1x23 litrów, moduł o szer.400mm, na podstawie, automatyczne podnoszenie koszy, SYSTEM FILTRACJI i przepompowywania oleju, elektronika typu SMART, HACCP, 5+5 programów, zakres temperatur: 120-190°C, możliwość podłączenia drukarki HACCP,</p> <p>18.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400 x 930 x 1200 mm Kg 95 m³ 0.68</p> <p>W wyposażeniu: 206143 Filtr oleju 206350 Drzwiczki 927223 Kosze o wymiarach (wxsxwgł):150x140x330 mm</p>	<p><u>391093</u> E9FRED1JFP</p>	









Podgrzewacze do frytek

Opis	Kod Model	
<p>Podgrzewacz frytek, lampa na podczerwień nad komorą, komora GN1/1, moduł o szer. 400mm, bez podstawy, fałszywe perforowane dno</p> <p>1.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 400x930x250 mm Kg 30 m³ 0.34</p>	<p><u>391098</u> E9CSPDC000</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP



Frytownice o dużej wydajności

Opis	Kod Model	
<p>Wydajna frytownica gazowa z przesuwany koszem, 1x80-110 litrów 40.0 kW gaz SxGxW 1600x930x850 mm Kg 242 m³ 2.16 W wyposażeniu: 922404 wózek manipulacyjny do transportu pojemników GN2/1</p> 	<p><u>391085</u> E9FRG01QF0</p>	
<p>Wydajna frytownica elektryczna z przesuwany koszem, 1x80-110 litrów 35.0 kW el. 400V 3N 50 Hz SxGxW 1600x930x850 mm Kg 233 m³ 2.16 W wyposażeniu: 922404 wózek manipulacyjny do transportu pojemników GN2/1</p> 	<p><u>391096</u> E9FRE01QF0</p>	
<p>Wydajna frytownica gazowa z 2 przesuwanymi koszami, 2x80-110 litrów 80.0 kW gaz SxGxW 2400x930x850 mm Kg 435 m³ 4.62 W wyposażeniu: 922404 wózek manipulacyjny do transportu pojemników GN2/1</p> 	<p><u>391086</u> E9FRG02QF0</p>	
<p>Wydajna frytownica elektryczna z 2 przesuwanymi koszami, 2x80-110 litrów 70.0 kW el. 400V 3N 50 Hz SxGxW 2400x930x850 mm Kg 417 m³ 3.12 W wyposażeniu: 922404 wózek manipulacyjny do transportu pojemników GN2/1</p> 	<p><u>391097</u> E9FRE02QF0</p>	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Warniki do makaronu gazowe

Opis	Kod Model	
Urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, gaz, 1x40L, moduł o szer.400mm, podstawa zamknięta, lewe drzwiczki, kosze nie są częścią standardowej dostawy 16.5 kW gaz SxGxW 400x930x850 mm Kg 61 m ³ 0.54 W wyposażeniu: 206350 Drzwi do szafki.	391111 E9PCGD1MF0	
Urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, gaz, 2x40L, moduł o szer.800mm, podstawa zamknięta, kosze nie są częścią standardowej dostawy 33.0 kW gaz SxGxW 800x930x850 mm Kg 106 m ³ 0.99 W wyposażeniu: 206350 Drzwi do szafki	391112 E9PCGH2MF0	









Warniki do makaronu elektryczne

Opis	Kod Model	
Urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, elektryczne, 1x40L, moduł o szer.400mm, podstawa zamknięta drzwiczkami, kosze nie są częścią standardowej dostawy 10.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 400x930x850 mm Kg 60 m ³ 0.56 W wyposażeniu: 206350 Drzwi do szafki	391126 E9PCED1MF0	
Urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, elektryczne, 2x40L, moduł o szer.800mm, podstawa zamknięta drzwiczkami, kosze nie są częścią standardowej dostawy 20.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 102 m ³ 1.03 W wyposażeniu: 206350 Drzwi do szafki	391127 E9PCEH2MF0	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Automatyczne warki do makaronu gazowe

Opis	Kod Model	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, gazowe, 1x150 litrów, automatycznie podnoszony kosz.</p> <p>23.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 180 m³ 1.49</p> 	<p>391113 E9PCGH1RF0</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, gaz, 2x150 litrów, 2 niezależnie podnoszone kosze</p> <p>46.0 kW gaz 0.5 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 1600x930x850 mm Kg 380 m³ 2.1</p> 	<p>391114 E9PCGP2RF0</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, gazowe, 1x190 litrów, 1 automatycznie podnoszony kosz</p> <p>30.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 235 m³ 2.15</p> 	<p>391115 E9PCGL1SF0</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, gazowe, 1x190 litrów, 2 automatycznie podnoszone kosze (pojemność 10kg)</p> <p>30.0 kW gaz 0.5 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 235 m³ 2.15</p> 	<p>391116 E9PCGL1SF2</p>	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP





Automatyczne warki do makaronu elektryczne

Opis	Kod Model	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, elektryczne, 1x150 litrów, automatycznie podnoszony kosz 15.0 kW el. 400V 3N 50 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 180 m³ 1.49</p> 	<p><u>391128</u> E9PCEH1RF0</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, elektryczne, 2x150 litrów, 2 niezależnie podnoszone kosze 30.0 kW el. 400V 3N 50 Hz SxGxW 1600x930x850 mm Kg 330 m³ 2.89</p> 	<p><u>391129</u> E9PCEP2RF0</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, elektryczne, komora 1x190 litrów, 1 kosz 23.0 kW el. 400V 3N 50 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 242 m³ 2.15</p> 	<p><u>391130</u> E9PCEL1SF0</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, elektryczne 1x190 litrów, 2 automatycznie podnoszone kosze (pojemność 10kg) 23.0 kW el. 400V 3N 50 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 242 m³ 2.15</p> 	<p><u>391131</u> E9PCEL1SF2</p>	


Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Automatyczne garnki do makaronu parowe

Opis	Kod Model	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, podłączone do zewnętrznego źródła pary, 1x190 litrów, 2 automatycznie podnoszone kosze (pojemność 10kg), zasilanie parą zamykane zaworem kulowym 0.5 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 1200x930x850 mm Kg 242 m³ 2.15</p> 	<p>391133 E9PCSL1SF2</p>	
<p>Automatyczne urządzenie do gotowania makaronu, ryżu i warzyw, podłączone do zewnętrznego źródła pary, komora 1x150 litrów, automatycznie podnoszony kosz, zasilanie parą zamykane zaworem kulowym 0.3 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 800x930x850 mm Kg 182 m³ 1.49</p> 	<p>391132 E9PCSH1RF0</p>	


Podstawy chłodnicze

Opis	Kod Model	
<p>Podstawa chłodnicza (-2°/+10°C), 2 duże szuflady, czynnik chłodniczy R404a, automatyczne odmrażanie, szerokość 1200mm 0.4 kW el. 230V 1N 50 Hz SxGxW 1200x900x600 mm Kg 138 m³ 1.13</p>	<p>391163 E9BAPL00R0</p>	



Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP


Podstawy chłodniczo-mroźnicze (HP)

Opis	Kod Model	
Podstawa chłodniczo - mroźnicza HP (-22°/+8°C), 2 duże szuflady, czynnik chłodniczy R404a, automatyczne odmrażanie, szerokość 1200mm 0.76 kW el. 230V 1 50 Hz SxGxW 1198x902x679 mm Kg 125 m ³ 1.01	<u>727096</u> E9BAPL00MP	

Podstawy otwarte

Opis	Kod Model	
Otwarta podstawa, moduł o szer.400mm SxGxW 400x900x600 mm Kg 20 m ³ 0.3	<u>391153</u> E9BAND0000	
Otwarta podstawa, moduł o szer. 800mm SxGxW 800x900x600 mm Kg 29 m ³ 0.6	<u>391154</u> E9BANH0000	
Otwarta podstawa, moduł o szer. 1200mm SxGxW 1200x900x600 mm Kg 45 m ³ 0.93	<u>391155</u> E9BANL0000	



Podstawa na butelki

Opis	Kod Model	
Podstawa z szufladą na butelki, moduł o szer.200mm SxGxW 200x900x600 mm Kg 25 m ³ 0.26	<u>391152</u> E9BANB000E	

Modularne urządzenia grzewcze do gotowania

Electrolux Linia 900XP

Blaty robocze neutralne bez podstawy

Opis	Kod Model	
Neutralny blat roboczy, bez podstawy, front zamknięty, moduł o szer. 200mm SxGxW 200x930x250 mm Kg 14 m ³ 0.14	<u>391156</u> E9WTNBN000	
Neutralny blat roboczy, bez podstawy, front zamknięty, moduł o szer. 400mm SxGxW 400x930x250 mm Kg 23 m ³ 0.19	<u>391158</u> E9WTNDN000	
Neutralny blat roboczy, bez podstawy, front zamknięty, moduł o szer. 800mm SxGxW 800x930x250 mm Kg 31 m ³ 0.37	<u>391160</u> E9WTNHN000	
Neutralny blat roboczy, bez podstawy, z szufladą, moduł o szer. 200mm SxGxW 200x930x250 mm Kg 20 m ³ 0.09	<u>391157</u> E9WTNBN00E	
Neutralny blat roboczy, bez podstawy, z szufladą, moduł o szer. 400mm SxGxW 400x930x250 mm Kg 25 m ³ 0.21	<u>391159</u> E9WTNDN00E	
Neutralny blat roboczy, bez podstawy, z 1 szufladą, moduł o szer. 800mm SxGxW 800x930x250 mm Kg 45 m ³ 0.35	<u>391161</u> E9WTNHN00E	