

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Fornuis, gaskookplaat 3,8 kW, 2 open branders 5,5 kW, gasoven

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371009 (E7STGH30G0)

GASFORNUIS,
gaskookplaat 3,8 kW,
2 open branders 5,5 kW,
2/1GN gasoven 6 kW

Omschrijving

Product Nr.

Fornuis met gasgloeiplaat 340x590x30 mm met ringbrander van 3,8 kW en twee open branders Ø60 mm van 5,5 kW, en een 2/1 GN gas oven, 6 kW. De energiezuinige "Flower Flame" branders zorgen voor een optimale warmteverdeling. Zelfdragende roestvrijstalen constructie. De achterwand, de zijwanden en de bodemplaat van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430) frontpaneel van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). 1,5 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), met vlakke bovenranden. Naadloos geperst morsblad met afgeronde hoeken en verhoogd deel rondom de branders. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Gietijzeren gasgloeiplaat met uitneembare middenring, maximale temperatuur van 500° C. Traploos regelbare centrale ringbrander met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel. De open messing branders zijn regelbaar van 1,1 tot 5,5 kW. De waakvlammen zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen afdekkap en een thermokoppel. Per open brander een gietijzeren pannendrager, 380x265 mm, ook geschikt voor kleine pannen. Bak- en braadoven 2/1GN, 540x650x300 mm, van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), met afgeronde hoeken en rondom isolatie. Geëmailleerde geribde bodemplaat. Dubbelwandige en geïsoleerde ovendeur van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 3 paar geleiders voor 2/1GN of 1/1GN, met 60 mm tussenafstand. Roestvrijstalen staafbrander met thermokoppel, waakvlam met piëzo ontsteking. Thermostatische temperatuur regeling, 110-270°C. 4 roestvrijstalen stelpoten, 150-200 mm.

Uitvoering

- Gaskookplaat met centrale brander van 3,8 kW.
- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat heeft een maximale temperatuur van 500 °C, die afneemt naar de randen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en beschermde waakvlam.
- De verschillende temperatuurzones verdeeld over de gehele kookplaat, bieden de juiste temperatuur voor verschillende bereidingen.
- Door het volledig verwarmde oppervlak zijn verschillende formaten pannen gelijktijdig te gebruiken.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- In de onderbouw een statische gasoven met roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam onder de geribde geëmailleerd stalen bodemplaat; roestvrijstalen ovenruimte met 3 paar geleiders voor 2/1GN platen.
- De oven thermostaat is instelbaar tussen 110 ° C en 270 °C.
- De branders met geoptimaliseerde verbranding zijn op locatie verwisselbaar.
- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.

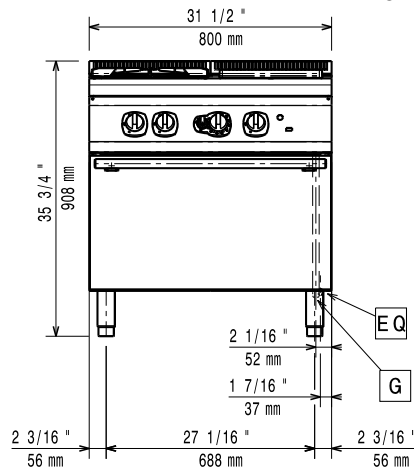
Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- IPX4 water protectie.

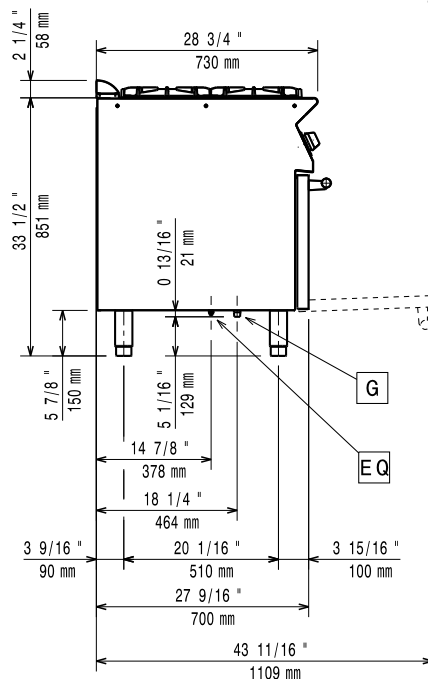
Goedkeuring

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Forno, gaskookplaat 3,8 kW, 2 open branders 5,5 kW, gasoven

Front aanzicht

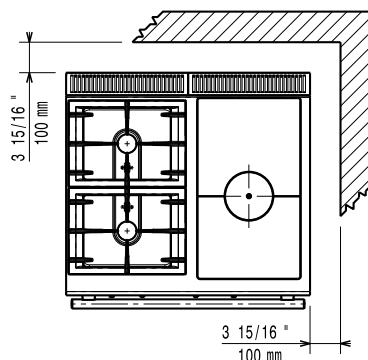


Zij aanzicht



EQ = Equipotential Schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	20.6 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

Opstelling

Indien het fornuis wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Gaskookplaat vermogen	3,8 kW
Oven brander vermogen	6 kW
Oven temperatuur	110 °C MIN; 270 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	540 mm
Oven afmetingen, hoogte	300 mm
Oven afmetingen, diepte	650 mm
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	90 kg
Branders front, vermogen	5.5 - kW
Branders achter, vermogen	5.5 - 0 kW
Branders achter, afmetingen	Ø 60
Branders front, afmetingen	Ø 60
Bruikbare plaat lengte	340 mm
Bruikbare plaat breedte	595 mm
Waterdichtheid index	IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, voor 700XP-900XP oven PNC 164250

Optionele accessoires

- OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, voor 700XP-900XP oven PNC 164250 ☐
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132 ☐
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249 ☐
- BAKPLAAT, glad gietijzer met vetvanggoot, voor enkele front brander, 700XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden PNC 206260 ☐
- BAKPLAAT, geribd gietijzer met vetvanggoot, voor enkele front brander, 700XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden PNC 206261 ☐
- WARMPLAAT, vlak gietijzer, voor 5,5 kW brander, 700XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden PNC 206264 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265 ☐
- KOLOMKRAAN MET ZWENKARM 1/2", voor koudwater of warmwater. De verlengingspijp 206291 (700XP) of 206290 (900XP) wordt geadviseerd voor aansluiting op de waterleiding PNC 206289 ☐
- SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor de kolomkraan 206289, 173 mm voor topunit en 693 mm voor vloerunit, voor doorvoer door de unit PNC 206291 ☐
- DUBBELE PANNENDRAGER, roestvrijstaal, voor 2 branders achter elkaar, 700XP PNC 206297 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307 ☐
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornois PNC 206363 ☐

- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP gloeiplatefornois en gloeiplate combinatie met branders PNC 206461 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186 ☐
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4" PNC 927225 ☐