

## Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Fornuis, 8 open branders, 6x 6 kW en 2x 10 kW, 2 gas ovens

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391017 (E9GCGP8CG0)

GASFORNUIS, 8 open branders, 6x 6 kW en 2x 10 kW, 2x 2/1GN gasoven 8,5 kW

### Omschrijving

#### Product Nr.

Fornuis met acht open branders, zes Ø60 mm van 6 kW en twee Ø100 mm van 10 kW, en twee 2/1 GN gas ovens, 8,5 kW. De energie zuinige Flower Flame branders zorgen voor een optimale warmteverdeling. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand, de zijwanden en het front van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), de bodemplaat van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430). 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. Onder de pannendragers een 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. De uitneembare messing branders zijn traploos regelbaar van 1,5 tot 6 kW, en van 2,2 tot 10 kW. De waakvlammen zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen afdekkap en een thermokoppel. Per brander een gietijzeren pannendrager 390x370 mm, ook geschikt voor kleine pannen. Twee bak- en braadovens 2/1GN, 575x700x300 mm, van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), met afgeronde hoeken en rondom isolatie. Gietijzeren geribde bodemplaat, voor een goede warmteverdeling. Dubbelwandige en geïsoleerde oven deur van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 3 paar geleiders voor 2/1 GN of 1/1 GN, met 60 mm tussenafstand. Roestvrijstalen staafbrander met thermokoppel beveiliging, waakvlam met piëzo ontsteking. Thermostatische temperatuur regeling, 120-280°C. Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1 GN. 4 roestvrijstalen stelpoten, 150-200 mm. IPX5 waterdicht.

### Uitvoering

- Geplaatst op roestvrijstalen poten, 50 mm in hoogte verstelbaar. Het model is tevens geschikt voor hangende montage aan een installatiewand.
- De hoog rendement branders van 6 kW en 10 kW geven hoge prestaties voor veeleisende gebruikers, zes 60 mm branders met vermogensregeling van 1,5 kW tot 6 kW en twee 100 mm branders met vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW.
- Het apparaat is voor gebruik met aardgas of LPG, conversie inspuisers worden standaard meegeleverd.
- Grote gietijzeren pannendragers (optioneel in roestvrijstaal) met extra lange vingers voor gebruik van zowel grote als kleine pannen.
- Branders met geoptimaliseerde verbranding.
- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Afgeschermd waakvlam.
- De onderbouw bestaat uit twee statische gas verwarmde ovens met roestvrijstalen branders en zelf stabiliserende vlammen, geplaatst onder de bodemplaat. De ovenruimte is uitgevoerd met geleiders op 3 hoogtes, voor 2/1 GN platen en een geribd gietijzeren bodemplaat.
- Oven thermostaat instelbaar van 120 tot 280°C.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- Bedieningsknoppen zorgen voor een soepele, continue rotatie van min tot max vermogen.

### Constructie

- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

### Goedkeuring



**Meegeleverde accessoires**

- 2 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 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1600 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206152 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP PNC 206157 ☐
- WARMPLAAT, vlak gietijzer, voor 6 kW brander, 900XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden PNC 206170 ☐
- OPLEG BAKPLAAT, vlak, voor enkele brander. Twee warmplaten en/of bak- en grillplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden. PNC 206171 ☐
- BAKPLAAT, geribd gietijzer met vetvanggoot, voor enkele front brander, 900XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden. PNC 206172 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1600 mm PNC 206179 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- 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, 244 mm voor topunit en 394 mm voor vloerunit, voor doorvoer door de unit PNC 206290 ☐
- DUBBELE PANNENDRAGER, roestvrijstaal, voor 2 branders achter elkaar, 900XP PNC 206298 ☐
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornuis PNC 206363 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 900XP gasfornuis, vloermodel met oven PNC 206458 ☐
- FRONT HANDRAIL 1600 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216050 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐

- 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 ☐