

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Forno, 6 open branders, 4x 6
kW, 2x 10 kW, elektrische ontsteking, 3
mm top, grote gas oven**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391255 (E9GCGLTCL0)

GASFORNUIS, 6 open branders, 4x 6 kW en 2x 10 kW, elektrische ontsteking, 3 mm dik bovenblad, grote gasoven 12 kW

Omschrijving

Product Nr.

Forno met zes open branders, vier Ø60 mm van 6 kW en twee Ø100 mm van 10 kW, en een grote gas oven, 12 kW. De energie zuinige Flower Flame branders zorgen voor een optimale warmteverdeling onder de pannen. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand, de zijwanden en het front van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), de bodemplaat van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430). Extra sterk 3 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, de grote brander van 2,2 tot 10 kW en uitgevoerd met een thermokoppel. Elektrische brander ontsteking met bedieningsknop op het front. Per brander een gietijzeren pannendrager 390x370 mm, ook geschikt voor kleine pannen. Grote bak- en braadoven, 1000x700x380 mm, van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), met afgeronde hoeken en rondom isolatie. Gietijzeren geribde bodemplaat. 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 972x687 mm. 4 roestvrijstalen stelpoten, 150-200 mm.

Uitvoering

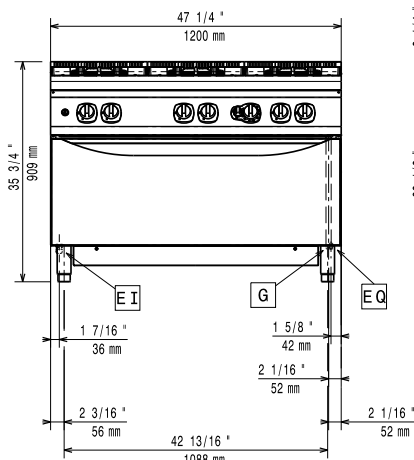
- Geplaatst op roestvrijstalen poten, 50 mm in hoogte verstelbaar. Het model is tevens geschikt voor hangende montage aan een installatiewand.
- De hoog rendement branders van 6 kW en 10 kW geven hoge prestaties voor veeleisende gebruikers, vier 60 mm branders met vermogensregeling van 1,5 kW tot 6 kW 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 een statische grote gas verwarmde oven met roestvrijstalen branders en zelf stabiliserende vlammen geplaatst onder de bodemplaat. De ovenruimte is uitgevoerd met geleiders op 3 hoogtes 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.

Constructie

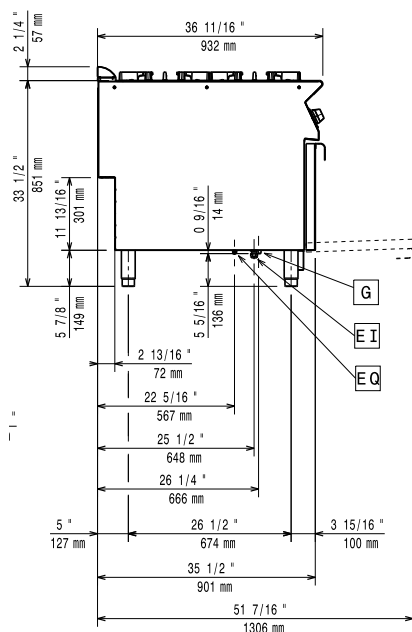
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Elektrische branderontsteking.
- Bovenblad van 3 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).

Goedkeuring

Front aanzicht

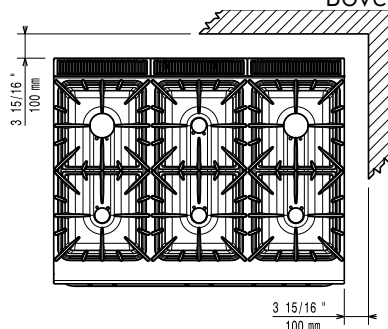


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
 Elektrisch max. vermogen 0.01 kW

Gas

Gas vermogen 56 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

Oven brander vermogen 12 kW
 Oven temperatuur 120 °C MIN; 280 °C MAX
 Oven afmetingen, breedte 1000 mm
 Oven afmetingen, hoogte 380 mm
 Oven afmetingen, diepte 700 mm
 Externe afmetingen, lengte 1200 mm
 Externe afmetingen, breedte 930 mm
 Externe afmetingen, hoogte 850 mm
 Gewicht, netto 200 kg
 Branders front, vermogen 6 - 6 kW
 Branders achter, vermogen 10 - 10 kW
 Branders midden, vermogen 6 - 0/6 - 0 kW
 Branders achter, afmetingen Ø 100 Ø 100
 Branders front, afmetingen Ø 60 Ø 60
 Branders midden, afmetingen Ø 60 Ø 60
 Waterdichtheid index IPX5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks OVEN ROOSTER, 972x687mm, PNC 206204
verchroomd, voor grote oven

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086 ☐
afdichten van de koppelnaad tussen 2
units
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met PNC 206132 ☐
trekonderbreker, lengte 920 mm,
roestvrijstaal
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas PNC 206133 ☐
afvoer-condensor 206246
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm, PNC 206151 ☐
voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel
- WARMPLAAT, vlak gietijzer, voor 6 kW PNC 206170 ☐
brander, 900XP. Twee warmplaten of
bakplaten kunnen niet naast elkaar
geplaatst worden
- OPLEG BAKPLAAT, vlak, voor enkele PNC 206171 ☐
brander. Twee warmplaten en/of bak-
en grillplaten kunnen niet naast elkaar
geplaatst worden.
- BAKPLAAT, geribd gietijzer met PNC 206172 ☐
vetvanggoot, voor enkele front
brander, 900XP. Twee warmplaten of
bakplaten kunnen niet naast elkaar
geplaatst worden.
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm PNC 206178 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, PNC 206180 ☐
roestvrijstaal, 900XP
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, PNC 206181 ☐
kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde
van 900XP vloermodel of topmodel op
onderbouw kast, wand opstelling
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, PNC 206202 ☐
kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde
van 900XP vloermodel of topmodel op
onderbouw kast, rug-aan-rug
opstelling
- OVEN ROOSTER, 972x687mm, PNC 206204 ☐
verchroomd, voor grote oven
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor PNC 206210 ☐
plaatsing op een 100 mm hoge
bouwkundige sokkel
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, PNC 206246 ☐
voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm
unit
- KOLOMKRAAN MET ZWENKARM 1/2", PNC 206289 ☐
voor koudwater of warmwater. De
verlengingspijp 206291 (700XP) of
206290 (900XP) wordt geadviseerd
voor aansluiting op de waterleiding
- SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor PNC 206290 ☐
de kolomkraan 206289, 244 mm voor
topunit en 394 mm voor vloerunit, voor
doorvoer door de unit
- DUBBELE PANNENDRAGER, PNC 206298 ☐
roestvrijstaal, voor 2 branders achter
elkaar, 900XP
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, PNC 206306 ☐
roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45
mm hoog standaard ventilatie rooster,
totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP
unit van 1200 mm
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor PNC 206363 ☐
open brander van 700XP-900XP fornuis

- ACHTERPANEEL 1200 mm, bij eiland PNC 206376 ☐
opstelling van 700XP-900XP
vloermodel of topmodel op onderkast
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 PNC 206400 ☐
mm, roestvrijstaal, fijne maas
- FRONT HANDRAIL 1200 mm, PNC 216049 ☐
roestvrijstalen buis Ø30 mm,
700XP-900XP
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak PNC 216134 ☐
roestvrijstaal, voor zichtzijde van
vloermodel 900XP