

**Modulaire bereidingsapparatuur  
900XP Fornois, 4 open branders, 3x 6  
kW en 1x 10 kW, elektr. ontsteking, 3 mm  
top, elektr. oven**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



**391250 (E9GCGHTCE0)**

GASFORNUIS, 4 open branders, 3x 6 kW en 1x 10 kW, elektrische ontsteking, 3 mm dik bovenblad, 2/1GN elektrische oven 6 kW, 400v-50/60-3N

## Omschrijving

### Product Nr.

- \* Fornois met vier open branders, drie stuks Ø60 mm van 6 kW en één stuks Ø100 mm van 10 kW, en een 2/1 GN elektrische oven, 6 kW
- \* De energie zuinige en gepatenteerde Flower Flame branders zorgen voor een optimale warmteverdeling onder de pannen
- \* Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt
- \* De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal
- \* Extra sterk 3 mm dik roestvrijstalen bovenblad 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
- \* Roestvrijstalen bak- en braadoven, 575x700x300 mm, met afgeronde hoeken en rondom isolatie
- \* Gietijzeren bodemplaat, voor een goede warmteverdeling

- \* Dubbelwandige ovendeur, naar beneden scharnierend
- \* Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 3 paar geleiders voor 2/1 GN of 1/1 GN, met 60 mm tussenafstand
- \* Keuze uit onderverwarming, bovenverwarming met grillfunctie of gelijktijdig onder- en bovenverwarming
- \* Thermostatische temperatuur regeling, instelbaar 110 - 300°C, met oververhitting beveiliging
- \* Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1 GN
- \* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- \* IPX5 waterdicht

### Goedkeuring

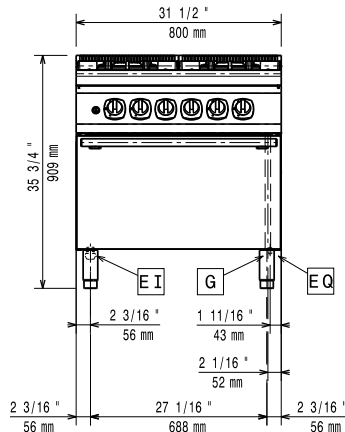
## Uitvoering

- 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 klanten, drie 60 mm branders met vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW. en een 100 mm brander met vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW.
- De branders zijn 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.
- De onderbouw bestaat uit een statische elektrisch verwarmde oven met een 40 mm geïsoleerde deur en verwarmingselementen geplaatst onder de bodemplaat.
- De oven met 3 paar geleiders voor 2/1 GN roosters en platen.
- De oven met een geribde gietijzeren bodemplaat.
- De oven thermostaat is instelbaar van 110 °C tot 285 °C; bij model 391164 van 120 °C tot 280 °C.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.

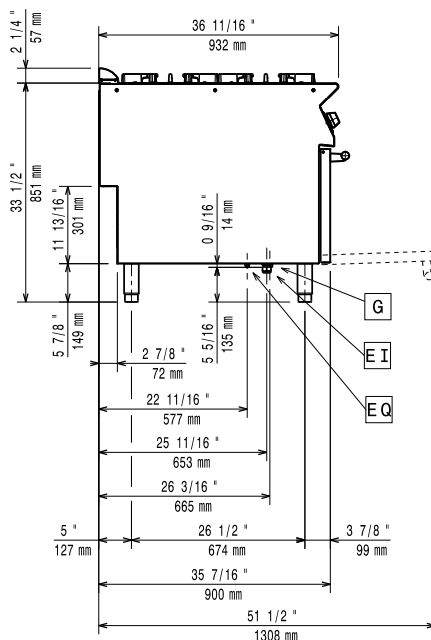
## Constructie

- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanten 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).

Front aanzicht

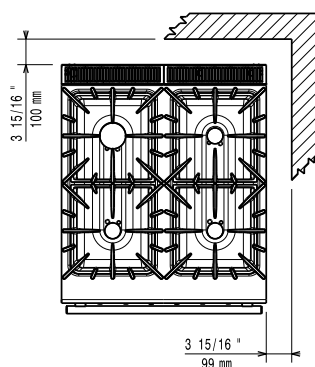


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting  
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



### Elektra

#### Voltage

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

391250 (E9GCGHTCE0)

#### Totaal vermogen

6,01 kW

### Gas

#### Gas vermogen

28 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 warme isolatie geplaatst worden.

### Algemene gegevens

<b>Branders front, vermogen</b>	6 - 6 kW
<b>Branders achter, vermogen</b>	6 - 10 kW
<b>Branders achter, afmetingen</b>	Ø 60 Ø 100
<b>Branders front, afmetingen</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Oven elektrisch vermogen</b>	6 kW
<b>Oven temperatuur</b>	110 °C MIN; 285 °C MAX
<b>Oven afmetingen, breedte</b>	575 mm
<b>Oven afmetingen, hoogte</b>	300 mm
<b>Oven afmetingen, diepte</b>	700 mm
<b>Externe afmetingen, lengte</b>	800 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	930 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	850 mm
<b>Gewicht, netto</b>	155 kg
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX5

**Optionele accessoires**

• OVEN ROOSTER 2/IGN, verchromd, voor 700XP-900XP oven	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 900XP	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel	PNC 206148	<input type="checkbox"/>			
• 2 ZIJPUNTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP	PNC 206157	<input type="checkbox"/>			
• OPLEG BAKPLAAT, vlak, voor enkele brander. Twee warmplaten en/of bak- en grillplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden.	PNC 206171	<input type="checkbox"/>			
• BAKPLAAT, geribd gietijzer met vetvanggoot, voor enkele front brander, 900XP. Twee warmplaten of bakplaten kunnen niet naast elkaar geplaatst worden.	PNC 206172	<input type="checkbox"/>			
• FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• 2 ZIJPUNTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP	PNC 206180	<input type="checkbox"/>			
• 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			
• 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor de kolomkraan 206289, 244 mm voor topunit en 394 mm voor vloerunit, voor doorvoer door de unit	PNC 206290	<input type="checkbox"/>			
• DUBBELE PANNENDRAGER, roestvrijstaal, voor 2 branders achter elkaar, 900XP	PNC 206298	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornois	PNC 206363	<input type="checkbox"/>			
• ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas	PNC 206400	<input type="checkbox"/>			