

**Modulaire bereidingsapparatuur  
900XP Fornois, 4 open branders, 3x 6  
kW en 1x 10 kW, gas convectie oven**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_

**391008 (E9GCGH4CV)****GASFORNUIS, 4 open  
branders, 3x 6 kW en 1x 10  
kW, 2/1GN gas convectie  
oven 10,5 kW**

## 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 gas convectie oven, 10,5 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
- \* 2 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
- \* Verhoogd ventilatie kanaal 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
- \* De waakvlammen zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen afdekkap en een thermokoppel
- \* Per brander een gietijzeren pannendrager 390x370 mm, ook geschikt voor kleine pannen
- \* Gas convectie bak- en braadoven 560x680x270 mm, met ventilator in de achterwand
- \* Geëmailleerd stalen bodemplaat en zijwanden, rondom isolatie

- \* Dubbelwandige ovendeur, naar beneden scharnierend
- \* Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 2 paar geleiders voor 2/1 GN of 1/1 GN, met 130 mm tussenafstand
- \* De convectie verwarming maakt gelijktijdig gebruik van 2 niveaus mogelijk voor een grote productie capaciteit
- \* De oven is omschakelbaar van convectie naar statische verwarming
- \* Roestvrijstalen staafbrander met thermokoppel beveiliging, waakvlam met piëzo ontsteking
- \* Thermostatische temperatuur regeling, instelbaar 120 - 280°C
- \* Inclusief 2 stuks verchroomde ovenroosters 2/1 GN
- \* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- \* IPX5 waterdicht

### Goedkeuring

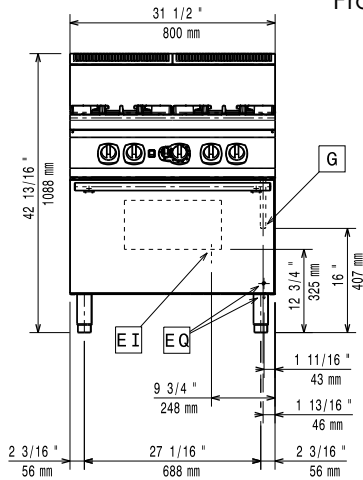
## Uitvoering

- 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.
- 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 met gas convector oven, omschakelbaar naar statische oven, roestvrijstalen kamer met geribde geëmailleerd stalen bodemplaat en 2 paar geleiders voor 2/1GN.
- De convector oven maakt gelijktijdige bereiding op 2 niveaus mogelijk, waardoor tijd bespaard wordt ten opzichte van een conventionele oven (afhankelijk van het soort voedsel).
- De oven temperatuur is instelbaar van 120 °C tot 280 °C.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.

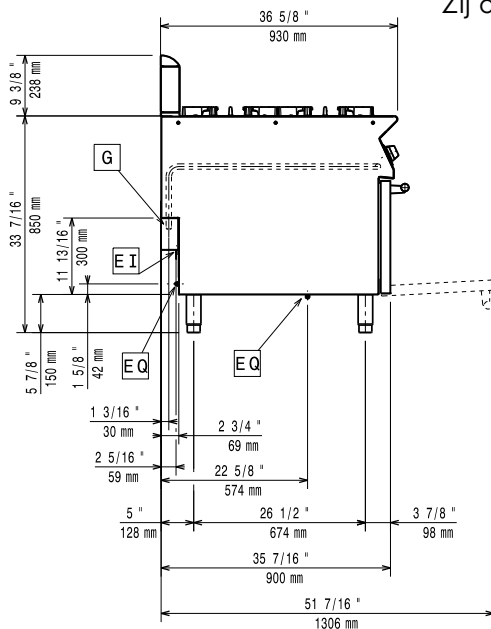
## Constructie

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

Front aanzicht

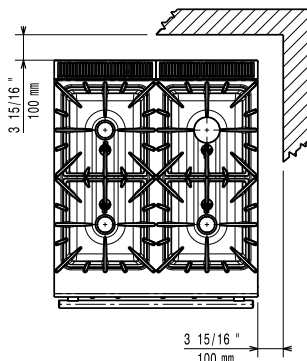


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting  
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



## Elektra

<b>Voltage</b>	391008 (E9GCGH4CV)	220-230 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Elektrisch max. vermogen</b>		0.2 kW

## Gas

<b>Gas vermogen</b>	38.5 kW
<b>Standaard gas toelevering</b>	Aardgas G20 (20 mbar)
<b>Gas aansluiting</b>	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

<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 brander vermogen</b>	10,5 kW
<b>Oven temperatuur</b>	120 °C MIN; 280 °C MAX
<b>Oven afmetingen, breedte</b>	560 mm
<b>Oven afmetingen, hoogte</b>	270 mm
<b>Oven afmetingen, diepte</b>	680 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>	158 kg
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX5

**Meegeleverde accessoires**

- 2 stuks OVEN ROOSTER 2/1GN, verchromd, voor 900XP convector oven PNC 206243

**Optionele accessoires**

- OVEN ROOSTER 2/1GN, verchromd, 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
- 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, 800 mm PNC 206176
- 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
- OVEN ROOSTER 2/1GN, verchromd, voor 900XP convector oven PNC 206243
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246
- 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

- 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 900XP gasfornuis, vloermodel met oven PNC 206458
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186