

**Modulaire bereidingsapparatuur  
900XP Fornois, gas kookplaat 10,5 kW, 2  
open branders, 6 kW, 10 kW, gas  
convectie oven, bergkast**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_

**391215 (E9STGL3031)****GASFORNUIS,**  
gaskookplaat 10,5 kW, 2  
open branders, 1x 6 kW, 1x 10  
kW, 2/1GN gas convectie  
oven 10,5 kW, draaideurkast

- \* Verhoogd ventilatie kanaal met afneembaar roestvrijstalen rooster
- \* De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
- \* 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
- \* Naast de oven een bergkast 330x740x350 mm, met een dubbelwandige draaideur
- \* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- \* IPX5 waterdicht

## Omschrijving

### Product Nr.

- \* Fornois met gasgloeiplaat 800x700x30 mm met ringbrander van 10,5 kW, twee open branders, één Ø60 mm van 6 kW en één Ø100 mm van 10 kW, een 2/1 GN gas convectie oven, 10,5 kW en een draaideurkast
- \* 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
- \* Gietijzeren gasgloeiplaat met uitneembare middenring, met een maximale temperatuur van 500°C
- \* Traploos regelbare centrale ringbrander met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging
- \* De uitneembare messing open 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
- \* Onder de pannendragers een naadloos geperst morsblad met afgeronde hoeken en verhoogd deel rondom de branders

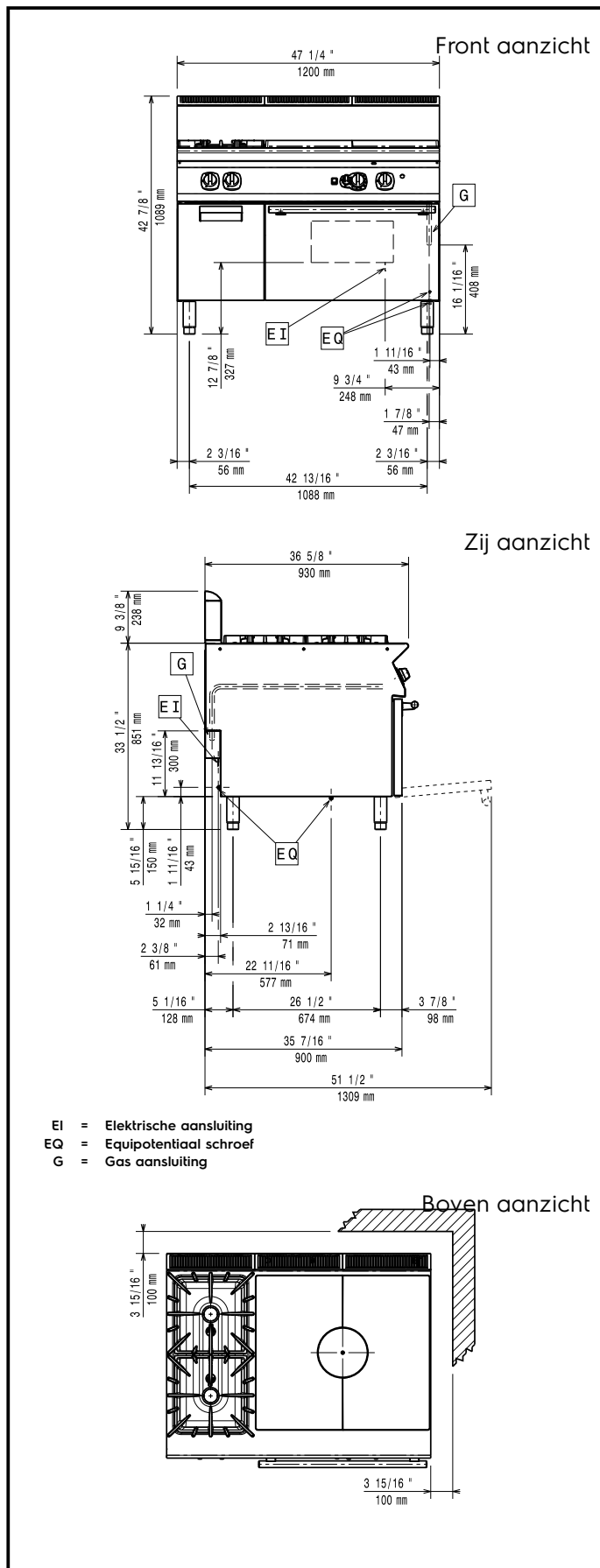
### Goedkeuring

## Uitvoering

- Gaskookplaat met centrale brander van 10,5 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.
- Piëzo ontsteking.
- Onderbouwkast voor het opbergen van pannen, containers, en andere keukenmaterialen.
- 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.
- 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).
- Oven thermostaat instelbaar van 120 tot 280°C.
- De hoog rendement branders van 6 kW en 10 kW geven hoge prestaties voor veeleisende klanten, een 60 mm brander met vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW, en een 100 mm brander met vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW.
- Branders met geoptimaliseerde verbranding.
- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Grote gietijzeren pannendragers (optioneel in roestvrijstaal) met extra lange vingers voor gebruik van zowel grote als kleine pannen.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.

## Constructie

- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- 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.



### Elektra

#### Voltage

391215 (E9STGL3031) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

#### Elektrisch max. vermogen

0.2 kW

### Gas

#### Gas vermogen

37 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

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| <b>Branders front, vermogen</b>    | 6 - kW                 |
| <b>Branders achter, vermogen</b>   | 10 - 0 kW              |
| <b>Branders achter, afmetingen</b> | Ø 100                  |
| <b>Branders front, afmetingen</b>  | Ø 60                   |
| <b>Bruikbare plaat lengte</b>      | 795 mm                 |
| <b>Bruikbare plaat breedte</b>     | 696 mm                 |
| <b>Gaskookplaat vermogen</b>       | 10,5 kW                |
| <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>  | 1200 mm                |
| <b>Externe afmetingen, breedte</b> | 930 mm                 |
| <b>Externe afmetingen, hoogte</b>  | 850 mm                 |
| <b>Bergkast afmetingen, lengte</b> | 335 mm                 |
| <b>Bergkast afmetingen, hoogte</b> | 350 mm                 |
| <b>Bergkast afmetingen, diepte</b> | 740 mm                 |
| <b>Gewicht, netto</b>              | 207 kg                 |
| <b>Waterdichtheid index</b>        | IPX5                   |

**Meegeleverde accessoires**

- 2 stuks OVEN ROOSTER 2/1GN, verchromd, voor 900XP convector oven PNC 206243
- 1 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350

**Optionele accessoires**

- 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
- GELEIDERSSET 4x 1/1GN, voor 900XP onderbouw kast. Bij kasten van 800 mm of 1200 mm is de centrale steun 206245 noodzakelijk voor 1/1GN PNC 206145
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206151
- 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, 1200 mm PNC 206178
- 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
- VERWARMINGSSET voor onderbouwkast 400 mm of 800 mm, elektrisch, instelbare thermostatische temperatuur regeling PNC 206259
- 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
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 1200 mm PNC 206306
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornuis PNC 206363
- ACHTERPANEEL 1200 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206376
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 900XP gloeiplatefornuis en gloeiplate combinatie met branders PNC 206459
- FRONT HANDRAIL 1200 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216049
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134