

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Fornuis, gas kookplaat 10,5 kW, gas convection oven

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391214 (E9STGH10V)

GASFORNUIS,
gaskookplaat 10,5 kW,
2/1GN gas convection oven
10,5 kW

- * Roestvrijstalen staafterbrander 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

Omschrijving

Product Nr.

- * Fornuis met gasgloeiplaat 800x700x30 mm met ringbrander van 10,5 kW, en een 2/1 GN gas convection oven, 10,5 kW
- * 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
- * Verhoogd ventilatie kanaal met afneembaar roestvrijstalen rooster
- * De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
- * Gas convection 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 convection verwarming maakt gelijktijdig gebruik van 2 niveaus mogelijk, voor een grote productie capaciteit
- * De oven is omschakelbaar van convection naar statische verwarming

Goedkeuring

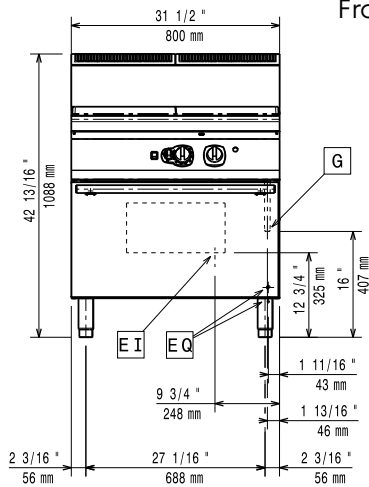
Uitvoering

- 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.
- 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.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.

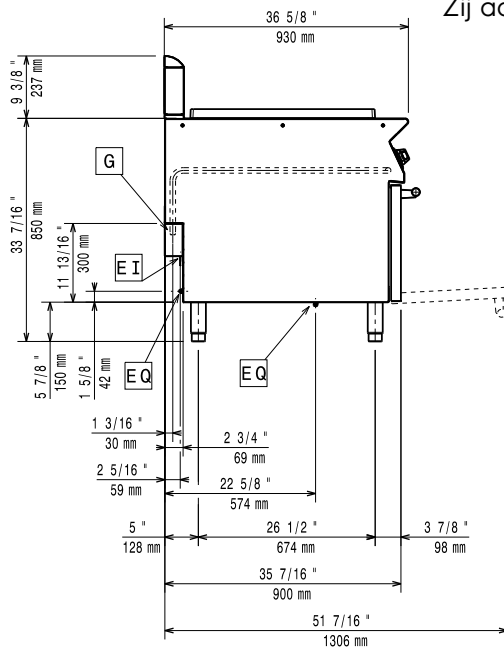
Constructie

- 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.

Front aanzicht

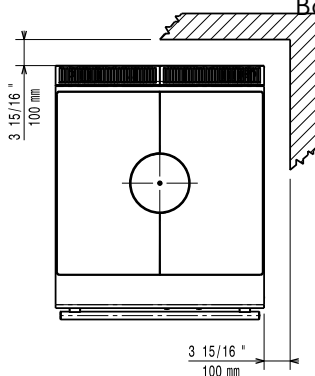


Zij aanzicht



- EI = Elektrische aansluiting
- EQ = Equipotentiaal schroef
- G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

391214 (E9STGH10V) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

0.2 kW

Gas

Gas vermogen

21 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

Bruikbare plaat lengte	795 mm
Bruikbare plaat breedte	696 mm
Gaskookplaat vermogen	10,5 kW
Oven brander vermogen	10,5 kW
Oven temperatuur	120 °C MIN; 280 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	560 mm
Oven afmetingen, hoogte	270 mm
Oven afmetingen, diepte	680 mm
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	171 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Meegeleverde accessoires

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

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
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148
- 2 ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP PNC 206157
- 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
- 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
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornois PNC 206363
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 900XP gloeiplateafornois en gloeiplatea combinatie met branders PNC 206459
- 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