

Cuisson modulaire
900XP 4 feux vifs sur four gaz,
allumage électrique, dessus 30/10ème

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391245 (E9GCGHTCG0)

brûleurs 1x10kW + 3x6kW +
four 8.5kW

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 30/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Grilles de support des casseroles en fonte. Contrôle de flamme sur chaque brûleur. Allumage électrique. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec sole rainurée en fonte, 3 niveaux GN2/1. Le chauffage se fait par des brûleurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120° à 280°C. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Prédéposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation. 1 grille chromée GN 2/1 en dotation.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Les trois brûleurs 6 kW et le brûleur 10 kW, à rendement élevé, sont disponibles en deux tailles différentes pour répondre aux besoins de cuisson à haute performance des clients les plus exigeants : -brûleurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW. -brûleurs 100 mm avec régulation d'énergie continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Le soubassement est composé d'un four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou des bacs GN 2/1 et une sole rainurée en fonte.
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Allumage électrique.
- Plan de travail de 3 mm d'épaisseur en inox.

Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

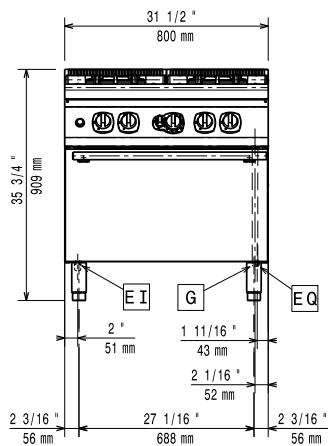
Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐

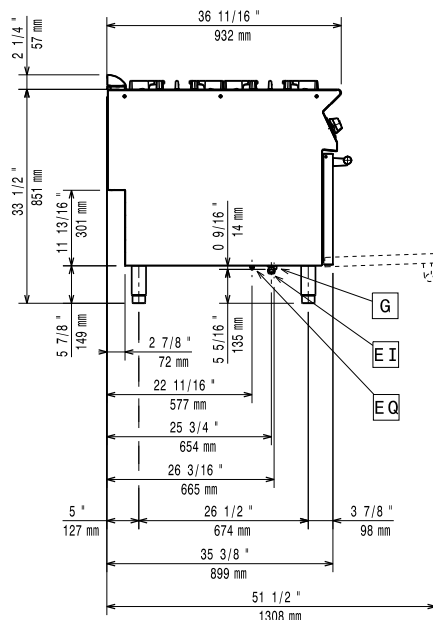
APPROBATION: _____

• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	☐	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	☐
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	☐	• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	☐
• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135	☐	• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	☐
• Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)	PNC 206136	☐	• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	☐	• Kit canules gaz de ville (G150) pour brûleurs fourneaux XP900 sur four	PNC 206385	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	☐	• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	☐	• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	☐	• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	☐	• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	☐
• Plaque de mijotage 1 brûleur frontal	PNC 206170	☐	• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	☐
• Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal	PNC 206171	☐	• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	☐
• Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal	PNC 206172	☐	• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	☐	• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	☐			
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	☐			
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	☐			
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	☐			
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	☐			
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	☐			
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	☐			
• Cheminée	PNC 206246	☐			
• Colonne d'eau avec bras pivotant	PNC 206289	☐			
• Extension colonne d'eau, l=900	PNC 206290	☐			
• Grille inox pour 2 feux vifs	PNC 206298	☐			
• Mître pour élément 800mm	PNC 206304	☐			
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	☐			
• Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900)	PNC 206363	☐			
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm	PNC 206367	☐			
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm	PNC 206368	☐			
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	☐			

Avant

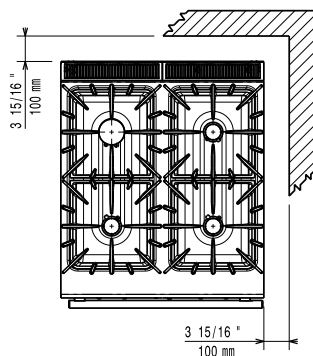


Côté



EI = Connexion électrique
 G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
 Total Watts : 0.01 kW

Gaz

Puissance gaz : 36.5 kW
 Prêdisposé en standard : Gaz naturel
 Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL
 Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Température de fonctionnement : 120 °C MIN; 280 °C MAX
 Largeur chambre de cuisson : 575 mm
 Hauteur chambre de cuisson : 300 mm
 Profondeur chambre de cuisson : 700 mm
 Poids net : 115 kg
 Poids brut : 146 kg
 Hauteur brute : 1080 mm
 Largeur brute : 1030 mm
 Profondeur brute : 860 mm
 Volume brut : 0.96 m³
 Puissance brûleurs avant : 6 - 6 kW
 Puissance des brûleurs arrières : 6 - 10 kW
 Puissance des brûleurs du four : 8.5 kW
 Groupe de certification: N9CG
 Dimensions des brûleurs arrières - mm : Ø 60 Ø 100
 Dimension brûleurs avant - mm : Ø 60 Ø 60