

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 4-Flammen-Gasherd 10 kW auf Gasofen

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391577 (E9AALTBBMEI)

 Gasherd mit 4 Flammen je 10
kW und Gas-Bratofen 8,5
kW

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gasherd, 4 Flammen (4x 10 kW), Standgerät
 Unterbau: Gas-Bratofen (8,5 kW)
 - Topfträger aus CrNiStahl 1.4301, Spülmaschinen geeignet
 - Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich: 120-280°C
 - Serienzubehör: 1 Rost verchromt, GN 2/1 (164250)

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Vier 10 kW Hochleistungsbrenner mit kontinuierlicher Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützte Zündflamme.
- Im Unterbau 1 Gas beheizter Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Ofen mit 3 Einschüben für GN 2/1 und gerillter Gusseisenbodenplatte.
- Ofenthermostat von 120 °C bis 280 °C regelbar.
- 40 mm dicke Ofenfüße zur Wärmeisolation.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Regelschalter für leichtgängigen Dauerwechsel von Mindest- bis Maximalleistung.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

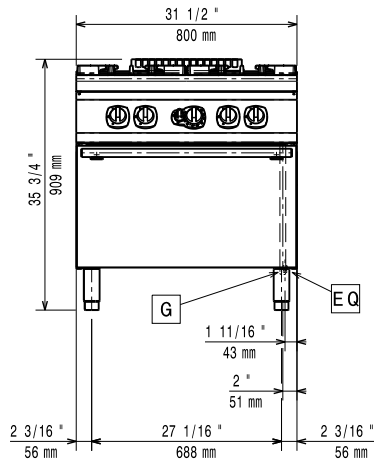
Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ☐
- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Friteusen - 900XP PNC 200086 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐

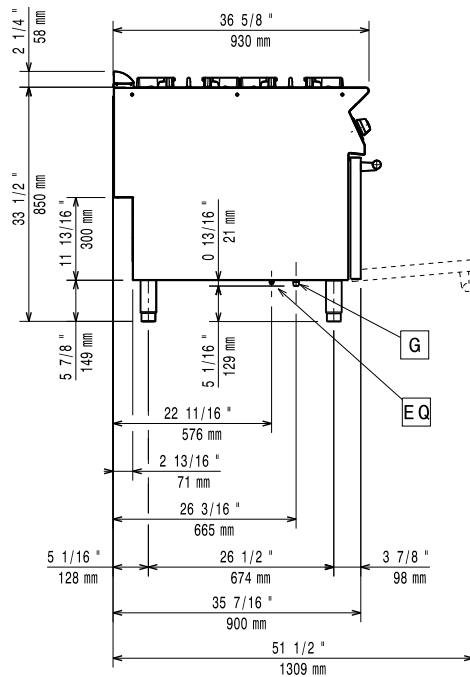
Genehmigung:

• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	☐	• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	☐
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	☐	• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	☐
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	☐	• Umrüstsatz Gasdüsen (G150) für 900XP Gasherde auf Gasofen	PNC 206385	☐
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	☐	• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	☐
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206458	☐
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044	☐
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	☐
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	☐
• 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900	PNC 206157	☐	• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	☐
• Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206171	☐	• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134	☐
• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206172	☐	• Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm	PNC 216185	☐
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	☐	• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	☐
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177	☐	• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	☐
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178	☐			
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	☐			
• 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank	PNC 206180	☐			
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181	☐			
• 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau	PNC 206202	☐			
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	☐			
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	☐			
• Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)	PNC 206289	☐			
• Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900	PNC 206290	☐			
• Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen	PNC 206298	☐			
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	☐			
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE	PNC 206309	☐			
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363	☐			
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	☐			
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)	PNC 206368	☐			
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	☐			
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	☐			
• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	☐			

Front

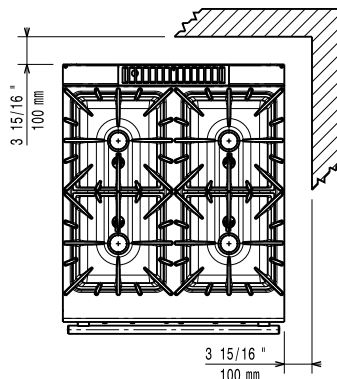


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	48.5 kW
Standardgasart:	G30 - 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Ofen-Betriebstemperatur:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	575 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	700 mm
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	155 kg
Versandgewicht:	137 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 m ³

Leistung vordere Brenner	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Leistung hintere Brenner	10 - 10 kW
Zertifizierungsgruppe	N9CG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 100 Ø 100
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 100 Ø 100