

Modulare Großküchengeräteserie  
 Große Gas-Bratplatte mit 2/3 glatter und 1/3  
 gerippter kratzfester NitroChrome3 Kochplatte,  
 horizontal, thermostatische Steuerung, inklusive  
 Schaber

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**391407 (E9I1MAAOMIA)**

Große Gas-Bratplatte mit  
 2/3 glatter und 1/3 gerippter  
 kratzfester NitroChrome3  
 Kochplatte, horizontal,  
 thermostatische Steuerung,  
 inklusive Schaber - HP

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

2/3 glatte und 1/3 gerippte, kratzfeste Chrom-Kochfläche. Gasbetriebene 33-kW-Brenner mit Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme. Temperaturbereich bis zu 270°C. Zur Installation auf offenen Unterbauten, Brückenstützen oder freitragenden Systemen. Herausnehmbare Schubladen unter der Kochfläche zum Auffangen von Fett und Speiseresten. Korpus und Arbeitsplatte des Geräts komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Extrastarke Arbeitsplatte aus hochfestem 2 mm Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten für einen bündigen Übergang zwischen den Geräten.

### Hauptmerkmale

- Exklusive IcyHot Installation: kombiniert die Bratplatte HP mit dem Dual-Temperatur-Kühl-/Tiefkühlunterschrank HP zu einem Gerät, das gleichzeitig die Produktivität erhöht und die Speisenzubereitung und -Lagerung vereinfacht.
- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Zwei große Abflussöffnungen in der Garfläche zum Fettablauf in zwei separate 3 l Auffangbehälter unter der Bratfläche.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Piezozündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Die Einheiten verfügen über 4 unabhängige Steuerungen zur Regulierung der Temperatur der Kochfläche.
- Leicht zu reinigende und korrosionsbeständige Chromoberfläche.
- Kratzfeste Kochfläche durch eine spezielle Behandlung der Chromplatte.
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

### 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.
- Kratzfeste Kochfläche 20 mm dick für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

### Serienmäßiges Zubehör

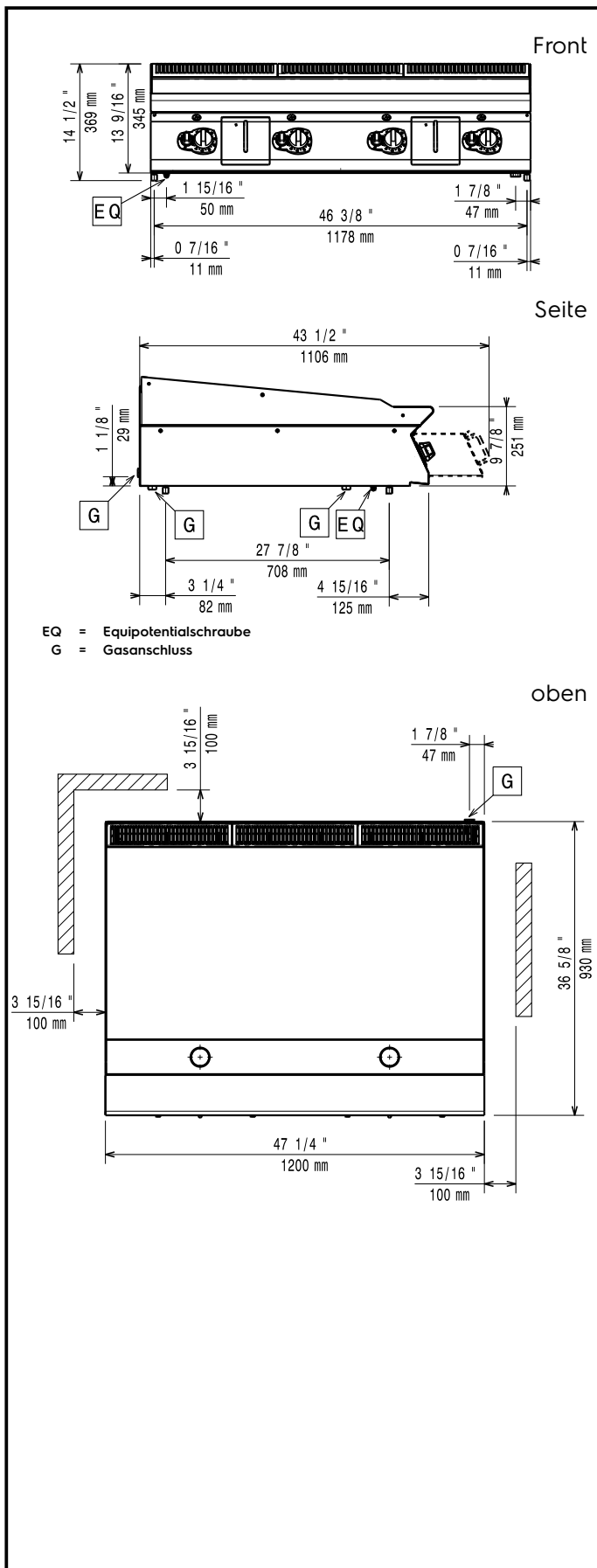
- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420

### Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309
- Wasserablauf für HP Grillplatten PNC 206345

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206468
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225



### Gas

Gasleistung:	33 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

### Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	90 °C
Betriebstemperatur MAX.:	270 °C
Außenabmessungen, Länge:	1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	150 kg
Versandgewicht:	201 kg
Versandhöhe:	600 mm
Versandlänge:	1040 mm
Versandtiefe:	1300 mm
Versandvolumen:	0.81 m <sup>3</sup>
Garflächenlänge:	1194 mm
Garflächentiefe:	610 mm

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.