

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 4-Flammen-Gasherd mit Gasbratofen

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


391005 (E9GCGH4CG0)
**4-FLAMMEN-GASHERD +
GASOFEN 800 MM**

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gasherd, 4 Flammen (3x 6 kW, 1x 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.
- Die drei 6 kW und einen 10 kW Hochleistungsbrenner gibt es in zwei Größen, um die Anforderungen anspruchsvollster Kunden zu erfüllen:
 -60 mm Brenner mit stufenloser Regelung von 1,5 bis 6 kW.
 -100 mm Brenner mit stufenloser Regelung 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 Ofenfüß 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 Arbeitsflächenv-ergrößerung.
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

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

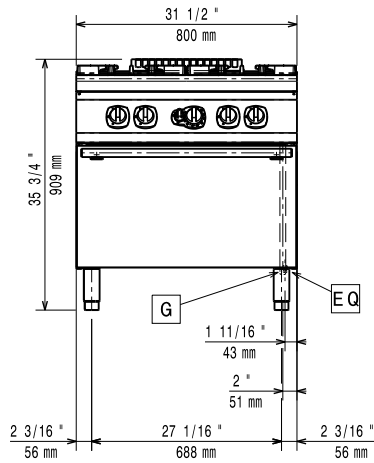
Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ☐
- Verbindungsmittel-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐

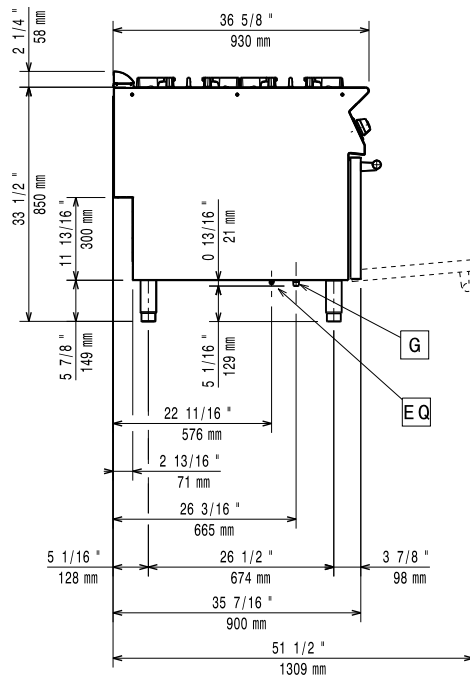
Genehmigung: _____

• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	☐	• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	☐
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	☐	• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	☐
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	☐	• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	☐
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	☐	• Umrüstsatz Gasdüsen (G150) für 900XP Gasherde auf Gasofen	PNC 206385	☐
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	☐	• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	☐
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206458	☐
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044	☐
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	☐
• 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900	PNC 206157	☐	• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	☐
• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206170	☐	• 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	☐			

Front

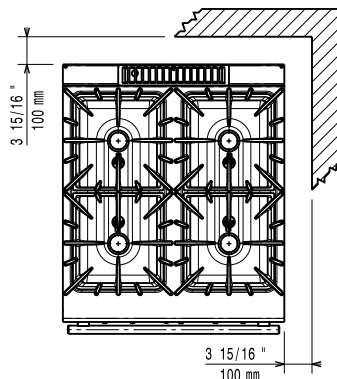


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Erdgasdruck:

391005 (E9GCGH4CG0) 7" WS (17,4 mbar)

Flüssiggasdruck:

11" WS (27,7 mbar)

Gasleistung:

36.5 kW

Standardgasart:

Erdgas

Gasart, Option:

Erdgas

Gaszufuhr:

1/2"

Schlüsselinformation

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Ofen-Betriebstemperatur: 120 °C MIN; 280 °C MAX

Garraumlänge: 575 mm

Garraumhöhe: 300 mm

Garraumabmessung (Tiefe): 700 mm

Nettogewicht: 115 kg

Versandgewicht: 137 kg

Versandhöhe: 1080 mm

Versandlänge: 1020 mm

Versandtiefe: 860 mm

Versandvolumen: 0.95 m³

Leistung vordere Brenner

6 - 6 kW

Leistung hintere Brenner

6 - 10 kW

Zertifizierungsgruppe

N9CG

Abmessungen in mm hintere Brenner

Ø 60 Ø 100

Abmessungen in mm vordere Brenner

Ø 60 Ø 60