

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 6-Flammen-Gasherd, Gasbratofen, Unterschrank

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391013 (E9GCGL6C10)

6-FLAMMEN-GASHERD +
OFEN +SCHRANK 1200 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Front, Seiten- und Rückseitenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301. 2 mm starke Deckplatte und Topfträger aus Cr.Ni.Stahl 1.4301. Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenschutz und geschützter Zündflamme, bauseits austauschbar. Manuelle Zündung. Design und Installation der Bedienknebel verhindern das Eindringen von Wasser. Bratofen und Tür innen aus Chromstahl 1.4016; gerillte Bodenplatte aus Gusseisen. Beheizung durch Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Thermostatregelung von 120° C bis 280° C, Piezozündung. IPX5 Strahlwasserschutz. Füße aus Chromnickelstahl 1.4301, +/- 50 mm höhenverstellbar. Geeignet für Anschluss an Erd- oder Flüssiggas. Zubehör serienmässig: 1 verchromter Rost GN 2/1 und 1 Tür mit Linksanschlag für den offenen Schrankraum.

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Die vier 6 kW und zwei 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.
- Schrankunterbau zum Lagern von Töpfen, Pfannen etc.
- 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 Arbeitsflächenergrößerung.
- 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

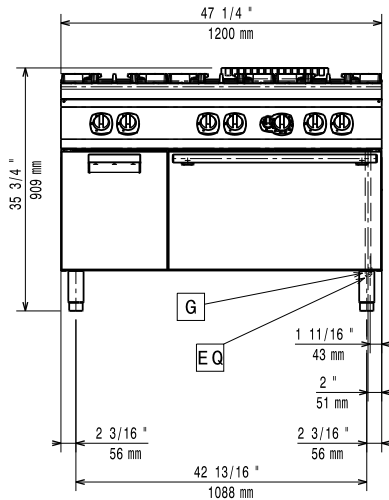
- 1 St. Verchromter Rost PNC 164250
GN 2/1 für statischen
Bratofen
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

Optionales Zubehör

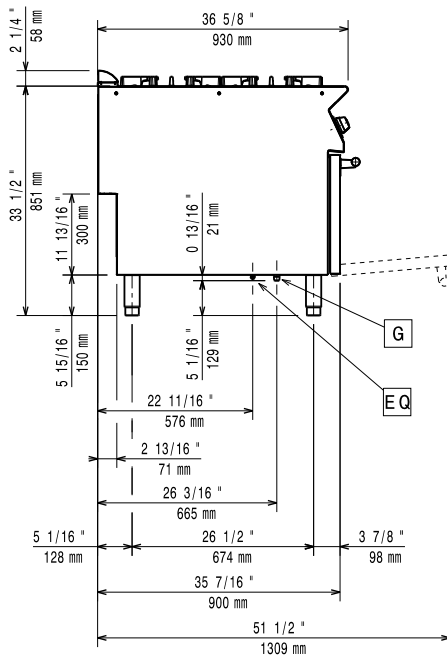
Genehmigung: _____

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen | PNC 164250 | <input type="checkbox"/> | • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Seitlicher Handlauf, rechts und links | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Auflageschienen für offene Unterschränke 400 mm für GN 1/1 | PNC 206145 | <input type="checkbox"/> | • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme | PNC 206170 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner | PNC 206172 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Elektrischer Heizsatz für Unterschränke | PNC 206259 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900 | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen | PNC 206298 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 1200 mm | PNC 206306 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tür für offenen Unterschrank | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900) | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Umrüstsatz Gasdüsen (G150) für 900XP Gasherde auf Gasofen | PNC 206385 | <input type="checkbox"/> | | | |

Front

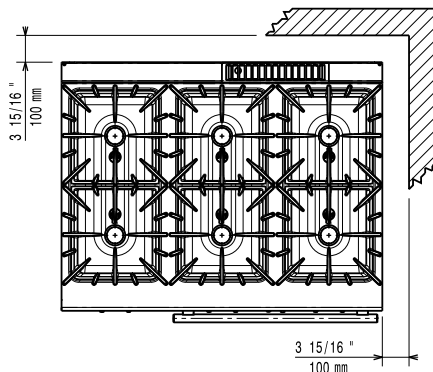


Seite



G = Gasanschluss

oben


Gas

Gasleistung:	391013 (E9GCGL6C10)	52.5 kW
Standardgasart:		Erdgas
Gasart, Option:		Erdgas
Gaszufuhr:		1/2"
Erdgasdruck:		7" WS (17,4 mbar)
Flüssiggasdruck:		11" WS (27,7 mbar)

Schlüsselinformation

Leistung vordere Brenner	6 - 6 kW
Leistung hintere Brenner	10 - 10 kW
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 100 Ø 100
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 60 Ø 60
Ofen-Betriebstemperatur:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	575 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	700 mm
Nettogewicht:	156 kg
Versandgewicht:	178 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	1260 mm
Versandvolumen:	1.39 m ³
Zertifizierungsgruppe	N9CG

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.