

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 Bedienknöpfe 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

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
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

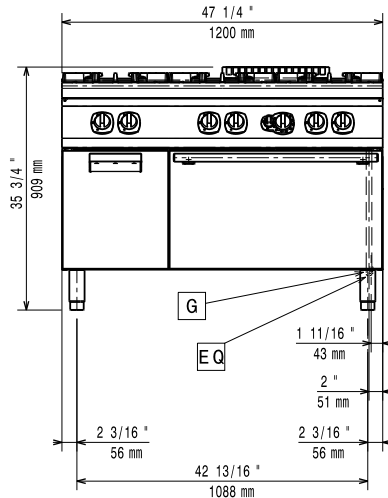
Optionales Zubehör

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

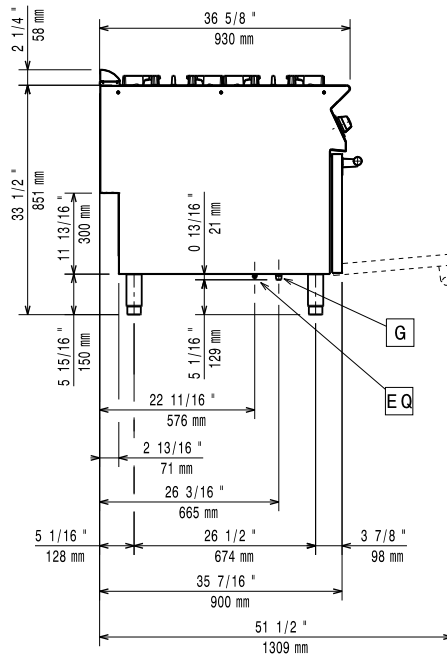
Genehmigung:

• Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 206086	☐	• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	☐
• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	☐	• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134	☐
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	☐	• Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm	PNC 216185	☐
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	☐	• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	☐
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	☐	• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	☐
• 2 Auflageschienen für offene Unterschränke 400 mm für GN 1/1	PNC 206145	☐			
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	☐			
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	☐			
• 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900	PNC 206157	☐			
• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206170	☐			
• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206172	☐			
• 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	☐			
• Elektrischer Heizsatz für Unterschränke	PNC 206259	☐			
• Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)	PNC 206289	☐			
• Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900	PNC 206290	☐			
• Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen	PNC 206298	☐			
• Rückseitiger Abgaskamin, 1200 mm	PNC 206306	☐			
• RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE	PNC 206309	☐			
• Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350	☐			
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363	☐			
• 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 - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	☐			
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	☐			
• Seitlicher Handlauf, rechts und links	PNC 216044	☐			
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	☐			

Front

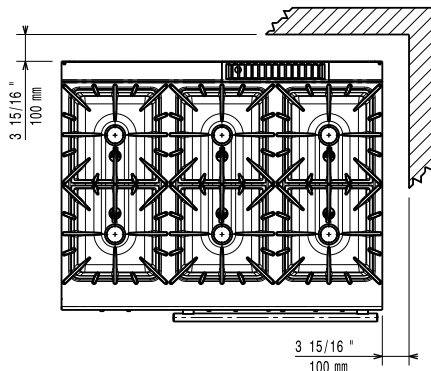


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Erdgasdruck:

391013 (E9GCGL6C10)

7" WS (17,4 mbar)

Flüssiggasdruck:

11" WS (27,7 mbar)

Gasleistung:

52.5 kW

Standardgasart:

Erdgas

Gasart, Option:

Erdgas

Gaszufuhr:

1/2"

Schlüsselinformation

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

Garraumlänge: 575 mm

Garraumhöhe: 300 mm

Garraumabmessung (Tiefe): 700 mm

Nettogewicht: 156 kg

Versandgewicht: 183 kg

Versandhöhe: 1080 mm

Versandlänge: 1020 mm

Versandtiefe: 1260 mm

Versandvolumen: 1.39 m³
Leistung vordere Brenner 6 - 6 kW

Leistung hintere Brenner 10 - 10 kW

Zertifizierungsgruppe N9CG

Abmessungen in mm hintere Brenner

Ø 100 Ø 100

Abmessungen in mm vordere Brenner

Ø 60 Ø 60

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.