

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 8-Flammen-Gasherd mit 2 Gasbratöfen

Technisches DatenblattARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



391017 (E9GCGP8CG0)

8-FLAMMEN-GASHERD + 2
GASÖFEN 1600 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Gasherd, 8 Flammen (6x 6 kW, 2x 10 kW), Standgerät
Unterbau: 2 Gas-Bratöfen (je 8,5 kW)
- Topfträger aus CrNiStahl 1.4301, Spülmaschinen geeignet
- 2 Gas-Bratöfen GN 2/1, Temperaturbereich: 120-280°C
- Serienzubehör: 2 Roste verchromt, GN 2/1 (2x 164250)

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Die sechs 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.
- 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 2 Gas-Standardöfen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und gerilltem Bodenblech aus Gusseisen.
- Ofenthermostat von 120 °C bis 280 °C regelbar.
- 40 mm dicke Ofenfür 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

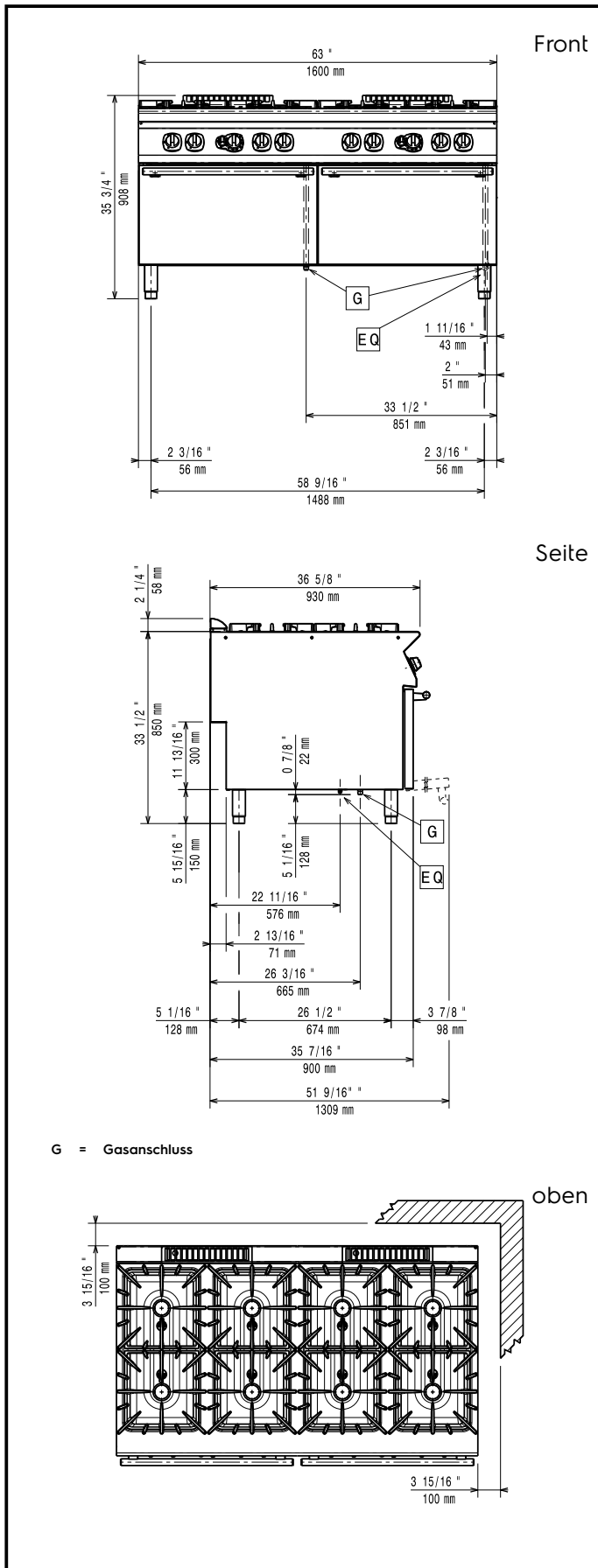
- 2 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratöfen

Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratöfen PNC 164250
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086

Genehmigung: _____

- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135
- 1 Satz geflanschte FüÙe PNC 206136
- 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, 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 FüÙe für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) PNC 206289
- Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 900 PNC 206290
- Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen PNC 206298
- Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900) PNC 206363
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) PNC 206369
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) PNC 206370
- Umrüstsatz Gasdüsen (G150) für 900XP Gasherde auf Gasofen PNC 206385
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225



Gas

Gasleistung:	391017 (E9GCGP8CG0)	73 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:	300 kg
Versandgewicht:	253 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	1660 mm
Versandvolumen:	1,83 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.