

Modulare Großküchengeräteserie
 Vollmodul Gas-Bratplatte mit 2/3 glatt and 1/3
 gerillt gebürsteter hartverchromter
 Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung,
 Schaber inkludiert

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


391403 (E9IIMAAOMEA)

Vollmodul Gas-Bratplatte
 mit 2/3 glatt and 1/3 gerillt
 gebürsteter hartverchromter
 Stahloberfläche, geneigt,
 Thermostatregelung,
 Schaber inkludiert

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

2/3 glatt und 1/3 Gerillte geneigte Bartoberfläche in gebürsteter hartverchromter Ausführung. 20 kW Gasbrenner mit Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme. Temperaturbereich bis 270°C. Zur Montage auf Kühlunterbauten, Brückenbauweise und Wandmontage. Fettschublade unter der Bratoberfläche entfernbar. Korpus und Oberfläche aus Edelstahl mit Scotch birte finish. Hochstabile Oberplatte 2 mm Edelstahl. Rechtwinkelige Seitenwände für Flächenbündige Montage. Schaber und Spritzschutzblech inkludiert.

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1,5 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar zum Reinigen in einer Geschirrspülmaschine.
- Piezozündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Die grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer mit glatten und gerippten Klingen sind im Lieferumfang enthalten.
- 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.
- Kochfläche 15 mm starkes gebürstetes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Serienmäßiges Zubehör

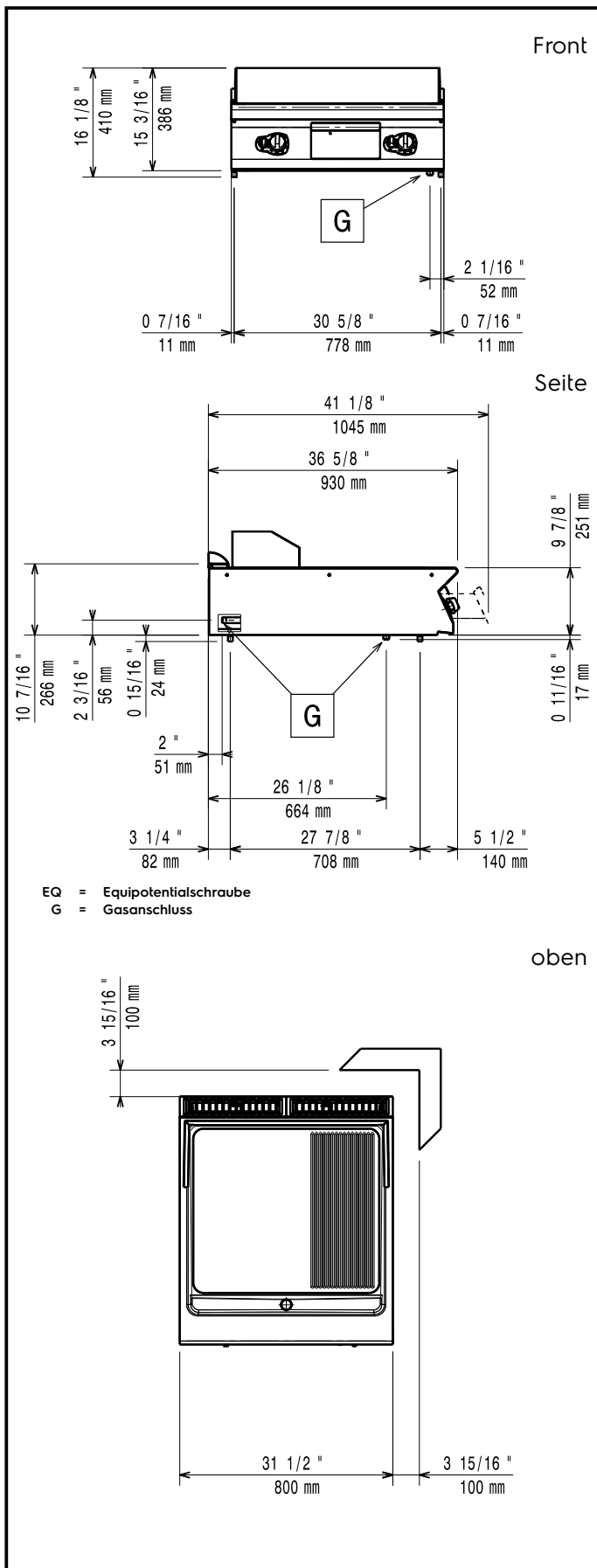
- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140

Genehmigung: _____

- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206467
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- Reinigungsablauf für Grillplatten, Vollmodul PNC 216153
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216278
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225



Gas

Gasleistung:	20 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	90 °C
Betriebstemperatur MAX.:	270 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	105 kg
Versandgewicht:	100 kg
Versandhöhe:	580 mm
Versandlänge:	1010 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.5 m ³
Garflächenlänge:	730 mm
Garflächentiefe:	700 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.