

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**Vollmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter**  
**hartverchromter Stahloberfläche, horizontal,**  
**Thermostatregelung, Schaber inkludiert**

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**391401 (E9I1NAAOMEA)**

Vollmodul Gas-Bratplatte  
 mit glatt gebürsteter  
 hartverchromter  
 Stahloberfläche, horizontal,  
 Thermostatregelung,  
 Schaber inkludiert

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Glatte horizontale Bratfläche hartverchromt gebürstet. 10 kW Gasbrenner mit Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme. Temperaturbereich bis 270°C. Zur Montage auf Kühlunterbauten, Brückenbauweise und Wandmontage. Fettschubblade 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.
- 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.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Die grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer für glatte Platte serienmäßig 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.
- Nutzfläche glatt.

## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Stopfen für Grillplatte ohne Neigung Platte PNC 206296

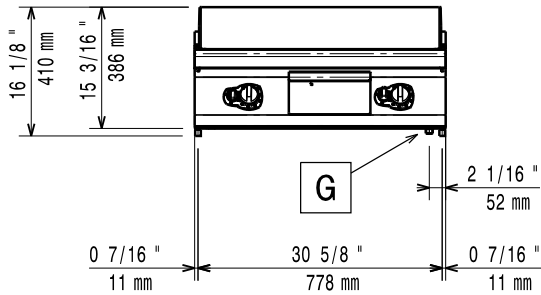
## Optionales Zubehör

- 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 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141 ☐
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246 ☐

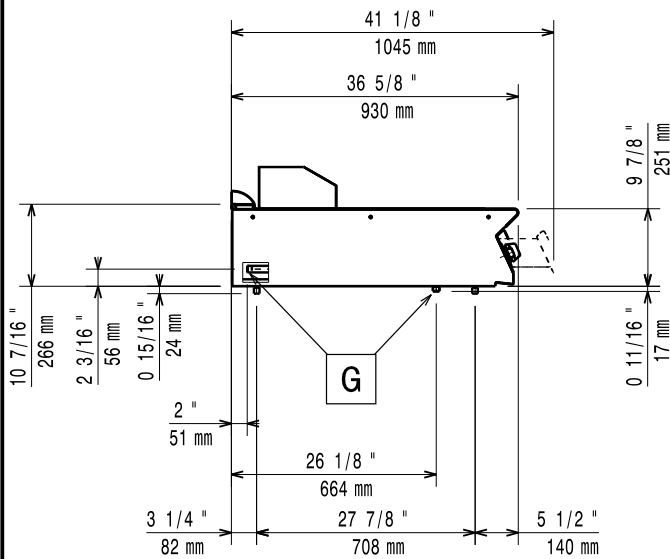
Genehmigung:

- |                                                  |            |                          |
|--------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Stopfen für Grillplatte ohne Neigung Platte    | PNC 206296 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm                | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE                | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE               | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettauffangbehälter für Grillplatten           | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                             | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                             | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitlicher Handlauf, rechts und links          | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Handlauf, 600 mm                         | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Handlauf, 1200 mm                        | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Handlauf, 1600 mm                        | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsablauf für Grillplatten, Vollmodul   | PNC 216153 | <input type="checkbox"/> |
| • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm       | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Seitenblenden für Tischgeräte                | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |
| • Druckregler für Gasgeräte                      | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

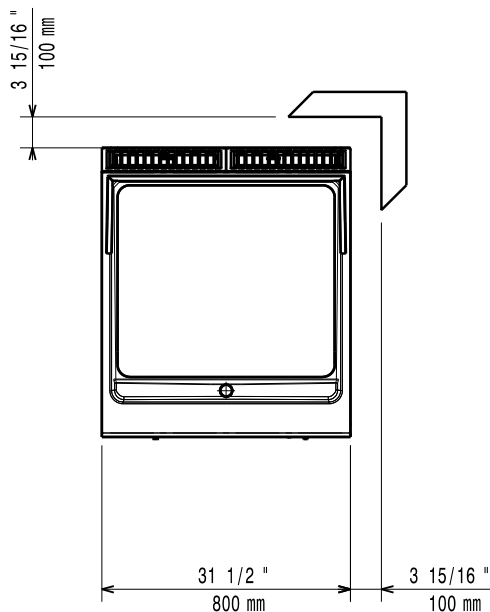
Front



Seite



oben



### 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:          | 102 kg  |
| Versandhöhe:             | 580 mm  |
| Versandlänge:            | 1010 mm |
| Versandtiefe:            | 860 mm  |
| Versandvolumen:          | 0.5 m³  |
| 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.