

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Vollmodul-Gasbratplatte, verchromt, Tischgerät

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


391054 (E9FTGHCS00)

 GAS-BRATPL. VERCHROMT
 GLATT GENEIGT 800

391055 (E9FTGHCP00)

 GAS-BRATPL.CHROM
 GLATT+GERI. GENEIGT 800

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

 Gas-Bratplatte glatt, verchromt, Tischgerät
 2 Heizzonen (je 10 kW)
 - Bratfläche: 730x700 mm, geneigt
 - Arbeitstemperatur: 90-280°C
 - 3 Ltr. Fettauffangbehälter unter der Garzone
 - mit dreiseitigem Spritzschutz und Schaber

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.
- Sicherheitsthermostat mit Temperaturmarkierungen für zusätzliche Sicherheit.
- 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 polierte geneigte Chromoberfläche verhindert die Vermischung von Aromen beim Übergang von einer Art von Lebensmitteln zur anderen.
- Kochfläche 15 mm starkes, poliertes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

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.
- Nutzfläche glatt. (nur für 391054)
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt. (nur für 391055)

Serienmäßiges Zubehör

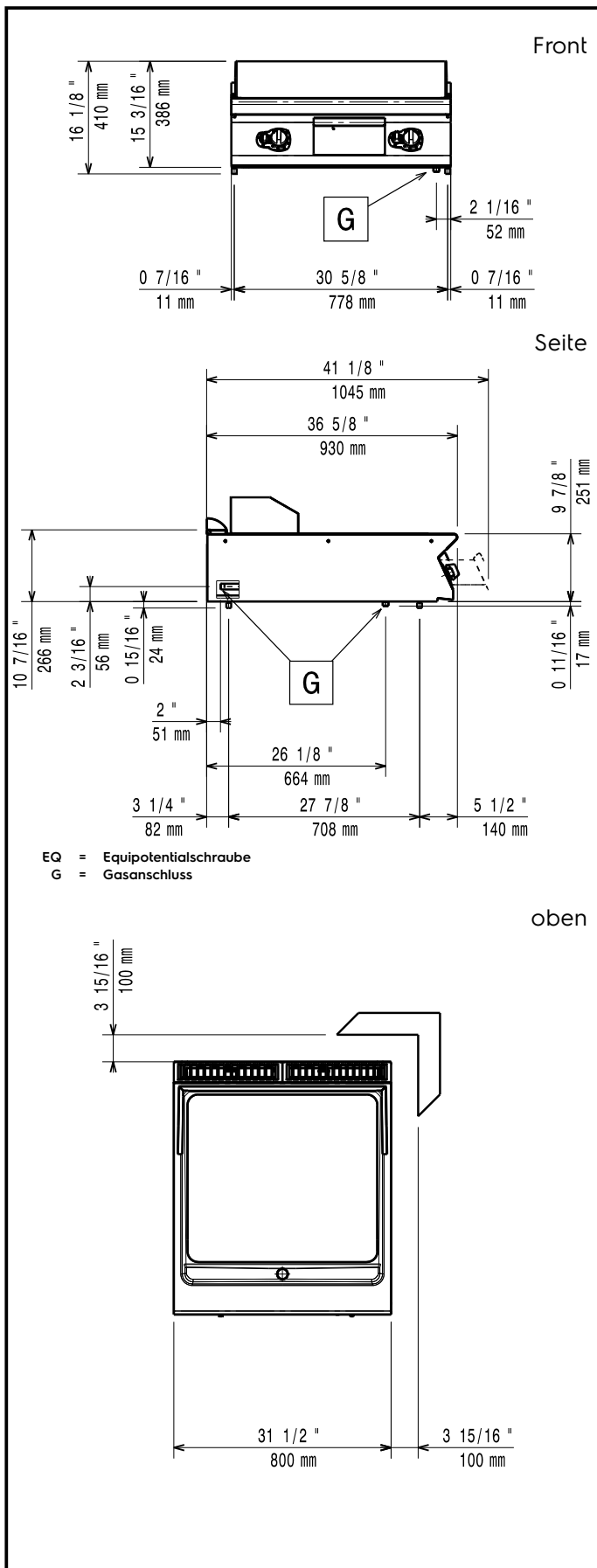
- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten (nur für 391055) PNC 206420

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm PNC 206132

Genehmigung: _____

- 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
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm (nur für 391054) PNC 206304
- 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 (nur für 391055) 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:	
391054 (E9FTGHCS00)	102 kg
391055 (E9FTGHCP00)	101 kg
Versandhöhe:	580 mm
Versandlänge:	1010 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.5 m ³
Zertifizierungsgruppe	N9RG
Garflächenlänge:	730 mm
Garflächentiefe:	700 mm

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.