

## Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas Cylindrical Boiling Pan 60lt indirect heat

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA#	



391232 (E9BSGHINF0)

Gas Kochkessel 60-l indirekt beheizt

#### Hauptmerkmale

- Deckel und Wanne aus Edelstahl, Seitenteile aus satiniertem Edelstahl zur einfachen Reinigung
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).
- Becken nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Wasserbecken aus CrNiMo-Stahl 1.4401.
- Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz.
- Kontinuierliche Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens.
- Gerät mit IPX5 Strahlwasserschutz.
- Ausgussrohr und -hahn sind leicht von außen zu reinigen.
- Ergonomie: einzigartiges Verhältnis zwischen Kesseldurchmesser und -Höhe. Kesseltiefe erleichtert Umrühren und schonenden Umgang mit den Garprodukten.
- Über externes Ventil kann manuell überschüssige Luft aus dem Doppelmantel während der Aufheizphase abgeblasen werden.
- Tiefgezogener Kessel und Deckel aus CrNiMo-Stahl 1.4401.
- Großer Auslaufhahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Manometer für korrekte Regelung der Funktionen.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- Produkte werden gleichmäßig im Boden und den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem erwärmt durch im Doppelmantel erzeugten Dampf von 110° C.
- Runder Kessel zum Kochen, Dünsten oder Pochieren aller Produktarten.
- Ein Sicherheitsventil schützt vor zu niedrigem Wasserstand.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- Magnetventil zum Befüllen mit Kalt- und Warmwasser.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Energieregelung über Regelschalter.
- Extra starker Innenrahmen aus Edelstahl.
- Rechtwinklige Seitenkanten für bündige Verbindung ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Die Mindestlast für die korrekte Funktion beträgt 20 Liter.

Genehmigung:





## Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas Cylindrical Boiling Pan 60lt indirect heat

#### Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Verstärkte Edelstahldeckplatte als Arbeitsplatte für starke Belastung.
- Robuste Edelstahlbrenner mit Flammenwächter, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.
- IPx4-Wasserschutz.

### Nachhaltigkeit



- Geschlossenes Heizsystem keine Energieverschwendung
- Festsitzender Deckel reduziert die Kochzeit und spart Energiekosten.
- Druckschalterregelung überwacht den Verbrauch von Energie und Wasser.

#### Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. ANTIKORROSIONSMITTEL F. PNC 927222 WASSER DW-KESSEL

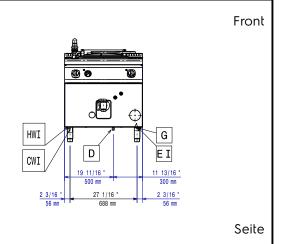
### Optionales Zubehör

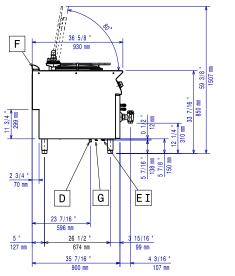
Optionales Zubenor		
<ul> <li>Verbindungs-/Dichtungsmittel</li> </ul>	PNC 206086	
<ul> <li>Rückstromverhinderer, 150 mm Ø</li> </ul>	PNC 206132	
<ul> <li>Adapterring f     ür Abgaskondensator, 150 mm Ø</li> </ul>	PNC 206133	
<ul> <li>Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse</li> </ul>	PNC 206135	
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	
Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	
<ul> <li>Front-Sockelblende, 1000 mm</li> </ul>	PNC 206150	
<ul> <li>Front-Sockelblende, 1200 mm</li> </ul>	PNC 206151	
<ul> <li>Front-Sockelblende, 1600 mm</li> </ul>	PNC 206152	
<ul> <li>Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206176	
<ul> <li>Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206177	
<ul> <li>Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206178	
<ul> <li>Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206179	
<ul> <li>1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank</li> </ul>	PNC 206180	
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181	
<ul> <li>2 Blenden für Servicekanal für Rücken- an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau</li> </ul>	PNC 206202	
<ul> <li>4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)</li> </ul>	PNC 206210	
<ul> <li>Abgaskondensator f     ür Vollmodul, 150 mm Ø</li> </ul>	PNC 206246	
<ul> <li>Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm</li> </ul>	PNC 206304	
<ul> <li>Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)</li> </ul>	PNC 206367	
<ul> <li>Netzgitter f     ür Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)</li> </ul>	PNC 206400	
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216134	
<ul> <li>1-teiliger Nudeleinsatz für 60-Liter- Kochkessel</li> </ul>	PNC 921626	
<ul> <li>ANTIKORROSIONSMITTEL F.WASSER DW-KESSEL</li> </ul>	PNC 927222	
Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	





# Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas Cylindrical Boiling Pan 60lt indirect heat

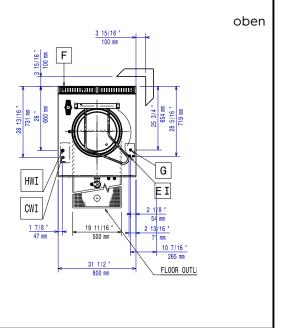




D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss

Kaltwasserzulauf

CWII



HWI = Warmwasserzulauf

#### **Elektrisch**

Netzspannung: 230 V/1N ph/50 Hz

Gesamt-Watt 0.1 kW

Gas

Gasleistung: 14 kW
Standardgasart: Erdgas
Gasart, Option: Erdgas
Gaszufuhr: 1/2"

#### Schlüsselinformation

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

Nettogewicht:	115 kg
Versandgewicht:	116 kg
Versandhöhe:	1180 mm
Versandlänge:	880 mm
Versandliefe:	1140 mm
Versandvolumen:	1.18 m³
Zertifizierungsgruppe	N9PIG

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gas Cylindrical Boiling Pan 60lt indirect heat

