

**Modularne urządzenia grzewcze  
900XP Trzon z płytą gazową (1/2) i 2  
palnikami na piekarniku gazowym  
statycznym**

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391020 (E9STGH30G0)

Trzon gazowy wolnostojący na piekarniku gazowym, 1 centralny palnik pod płytą grzewczą (1 x 5,5 kW gaz), 2 palniki (1 x 10 kW gaz, 1 x 6 kW gaz), piekarnik statyczny (8,5 kW gaz)

### Podstawowa charakterystyka

- Jeden gazowy palnik centralny o mocy 5,5 kW, który podgrzewa solidny blat żeliwny.
- Wytrzymała żeliwna płyta do gotowania, łatwa do czyszczenia.
- Środek płyty grzewczej może osiągnąć temperaturę do 500 °C, ze spadkiem temperatury w kierunku na zewnątrz.
- Palnik centralny ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem przeciwwyływowym palnika i zabezpieczonym płomieniem pilotowym.
- Zapłon piezo.
- Naturalny gradient temperatur na płycie zapewnia możliwość ustawienia stref o różnych temperaturach dla różnych potrzeb gotowania.
- Można stosować różne wielkości garnków jednocześnie na skutek dużej powierzchni bez pośrednich sektorów.
- Podpory garnków są włożone do powierzchni urządzenia, znaczy że garnki można łatwo przesunąć z jednego obszaru na inny bez podnoszenia.
- W podstawie urządzenia jest statyczny piekarnik gazowy. Palniki ze stali nierdzewnej ze stabilizacją płomienia są umieszczone poniżej dolnej żebrowanej płyty wyprodukowanej ze stali emaliowanej. Komora piekarnika jest ze stali nierdzewnej, ma 3 poziomy przewodnic by pomieścić pojemniki i ruszty 2/1 GN.
- Termostat piekarnika o zakresie temperatur od 120 °C do 280 °C.
- Wysoko sprawne palniki typu "flower flame" o mocy 6 kW i jeden o mocy 10 kW są dostępne w dwóch różnych rozmiarach dla sprostania wysokim wymogom w zakresie gotowania najbardziej wymagających klientów:-60 mm palniki z ciągłą regulacją mocy od 1,5 do 6 kW. -100 mm palniki z ciągłą regulacją mocy od 2.2 kW do 10 kW.
- Palniki ze zoptymalizowanym spalaniem.
- Zabezpieczenie przeciwwyływowe każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszeniem płomienia.
- Duża podpora garnków z żeliwa (ze stali nierdzewnej jako opcja) z długimi środkowymi żeberkami by umożliwić stosowanie różnej wielkości garnków.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.
- Specjalny design systemu pokrętki regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.

APROBATA

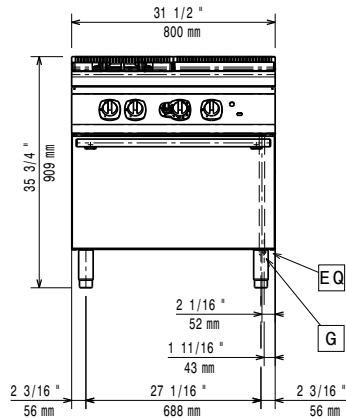
## Konstrukcja

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm,
- Urządzenie o głębokości 930 mm dla zapewnienia większej powierzchni roboczej.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

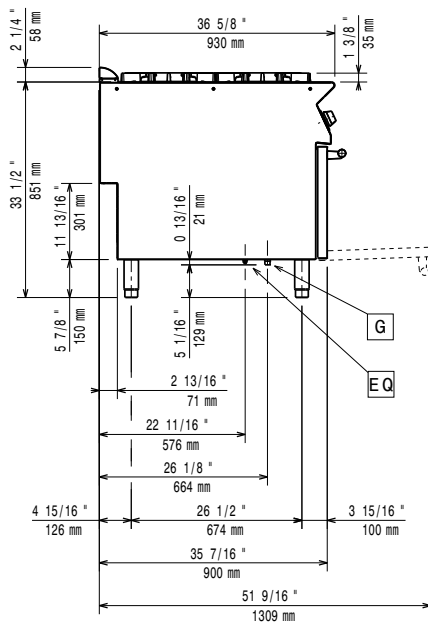
## Uwzględnione akcesoria

- 1 x Ruszt GN 2/1 PNC 164250 chromowany do piekarnika statycznego do linii 700&900XP

Przód

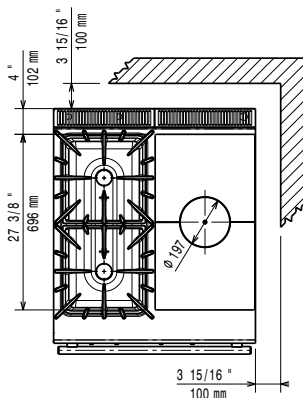


Bok



EQ = Śruba ekwipotencjalna  
G = Złącze gazowe

Góra



### Gaz

Moc gazowa:	
391020 (E9STGH30G0)	30 kW
Standardowe dostarczenie gazu:	Gaz ziemny
Opcja typu gazu:	LPG; Natural Gas; Town Gas
Wlot gazu:	1/2"

### Kluczowe informacje:

Moc przednich palników:	6 - kW
Moc tylnych palników:	10 - 0 kW
Wymiar tylnych palników - mm	Ø 100
Wymiar przednich palników - mm	Ø 60
Powierzchnia użytkowa płyty grzewczej (szerokość):	380 mm
Powierzchnia użytkowa płyty grzewczej (głębokość):	700 mm
Temperatura robocza piekarnika:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Wymiary komory piekarnika (szerokość):	575 mm
Wymiary komory piekarnika (wysokość):	300 mm
Wymiary komory piekarnika (głębokość):	700 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	800 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	930 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	130 kg
Ciężar wysyłkowy:	154 kg
Objętość wysyłkowa:	0.9 m <sup>3</sup>