

**Modular Cooking**  
**Gasspis. Golvmodell. 800mm. 4**  
**öppna brännare (3x6kW + 1x10kW).**  
**Gasugn (8,5kW), gasoldysor bifogas**

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

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

**392005 (Z9GCGH4SG0)**

Gasspis. Golvmodell. 800mm.  
4 öppna brännare (3x6kW +  
1x10kW). Gasugn (8,5kW),  
gasoldysor bifogas.  
Stadgasdysor (206385)  
beställs separat.

### Kort specifikation

#### Pos.

Gasspis. Golvmodell. 800mm. 4 öppna brännare (3x6kW + 1x10kW), gasoldysor bifogas. Gasugn (8,5kW) med 3 nivåer för 2/1 GN kantiner. Flower Flame brännare anpassar sig efter kokkärlets storlek för effektivare uppvärmning och ökad energisparning. Stabila kastrullstöd i rostfritt stål. Flamskyddssäkring som standard på brännarna skyddar mot oavsiktlig släckning av lågan. Extra tjock toppplåt 2 mm. Stadgasdysor beställs separat.

### Huvudfunktioner

- Enheten ska monteras på fötter i rostfritt stål med höjdjustering på upp till 50 mm. Enheten kan lätt monteras på konsolsystem.
- Tre 6 kW och en 10 kW högeffektiv brännare finns att få i två olika storlekar som passar höga krav på matlagning som de mest krävande kunderna har: -60 mm brännare med kontinuerlig effektkontroll från 1,5 till 6 kW. -100 mm brännare med kontinuerlig effektkontroll från 2,2 kW till 10 kW.
- Gasprodukt som levereras för användning med naturgas eller gasol, omvandlingsmunstycken levereras som standard.
- Stort kastrullstöd i gjutjärn (rostfritt stål finns som tillval) med långa mittföter som gör att såväl stora som små kastruller kan användas.
- Brännare med optimerad förbränning.
- Släckskyddsmekanism på brännare skyddar mot gasläckage om lågan släcks oavsiktligt.
- Skyddad indikeringslampa.
- Det nedre facket består av en standardgasugn med brännare i rostfritt stål och självstabiliserande låga under basplattan. Ugnsutrymmet har skenor i 3 nivåer för 2/1 GN hyllor (2 ångplåtar) och basplatta i gjutjärn.
- Ugnstermostat som kan justeras mellan 120 och 280 °C.
- 40 mm tjock ugnslucka för värmeisolering.
- Den speciella utformningen på kontrollvredssystemet skyddar mot vattenintrång.
- Kapslingsklass IPX5.
- Kontrollvred som ger smidig justering mellan min. och max. effekt.

### Konstruktion

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Bänkskiva i AISI 304 rostfritt stål, 2 mm tjock.
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- [NOT TRANSLATED]
- Stor arbetsyta med 900 mm djup.

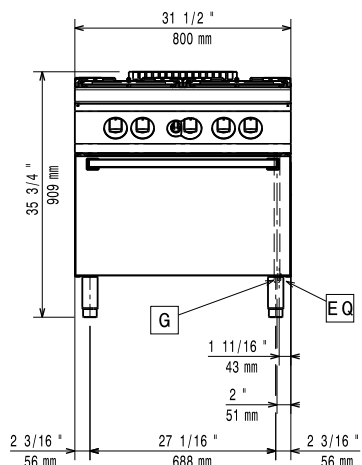
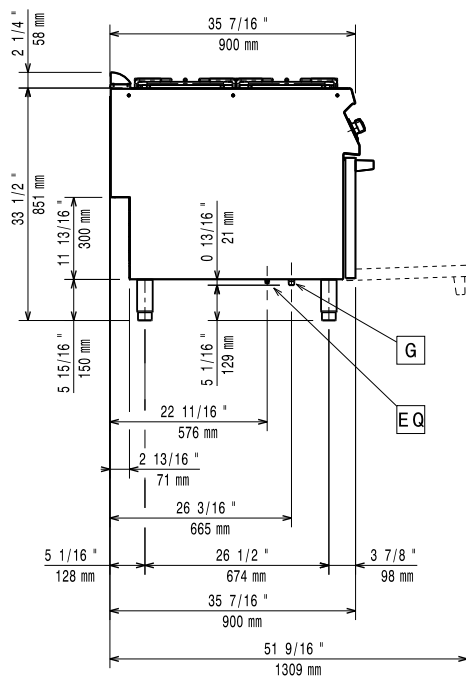
## Medföljande tillbehör

- 1 av GN 2/1 kromgaller PNC 164250

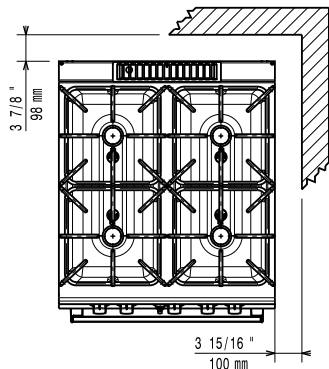
## Övriga Tillbehör

- GN 2/1 kromgaller PNC 164250 ☐
- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Dragavbrott, diameter 150 mm PNC 206132 ☐
- Tätningsring för dragavbrott, diameter 150 mm PNC 206133 ☐
- Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms PNC 206135 ☐
- Kit Fötter PNC 206136 ☐
- Frontsockelplåt för gjuten installation 800 mm PNC 206148 ☐
- Frontsockelplåt för gjuten installation 1000 mm PNC 206150 ☐
- Frontsockelplåt för gjuten installation 1200 mm PNC 206151 ☐
- Frontsockelplåt för gjuten installation 1600 mm PNC 206152 ☐
- SOCKELPLÅTAR, 2 ST,RFR, SIDOR PNC 206157 ☐
- Sidoräcke - höger/vänster PNC 206165 ☐
- Fronträcke, 800 mm PNC 206167 ☐
- Slät kokhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas PNC 206170 ☐
- Slät stekhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas PNC 206171 ☐
- Räfflad stekhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas PNC 206172 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm PNC 206176 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm PNC 206177 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm PNC 206178 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm PNC 206179 ☐
- 2 sockelplåtar för gavel PNC 206180 ☐
- 2 paneler för servicekanal (vid singelmontering) PNC 206181 ☐
- Brett fronträcke 800 mm (portionshylla) PNC 206186 ☐
- Fronträcke, 1200 mm PNC 206191 ☐
- Fronträcke, 1600 mm PNC 206192 ☐
- 2 paneler för servicekanal (vid montering rygg mot rygg) PNC 206202 ☐
- 4 fötter för gjuten installation PNC 206210 ☐
- Skorsten 150 mm diameter PNC 206246 ☐
- Blandningsbatteri med rörlig kran (förlängning ingår ej) PNC 206289 ☐
- Förlängningsrör till vattenkran 900 serien PNC 206290 ☐
- Rostfritt galler för dubbel brännare 900 serien PNC 206298 ☐
- Skorsten 800 mm PNC 206304 ☐

- 2 st sidopaneler höjd 700 mm, djup 900 mm PNC 206335 ☐
- Wokstöd för gasbrännare - 700/900 PNC 206363 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 800mm PNC 206367 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1200mm PNC 206368 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm PNC 206369 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm PNC 206370 ☐
- Ryggplåtar, 800mm PNC 206374 ☐
- Ryggplåtar, 1000mm PNC 206375 ☐
- Ryggplåtar, 1200mm PNC 206376 ☐
- KIT STADSGASDYSOR (G150) - SPIS+ UGN EVO900 PNC 206385 ☐
- SKORSTENSNÄT 400MM (XP 700 & 900) PNC 206400 ☐
- Tryckregulator PNC 927225 ☐

**Front**

**Sida**


G = Gasanslutning

**Topp**

**Gas**

Gas - Naturgas - Tryck:

392005 (Z9GCGH4SG0)

7" w.c. (17.4 mbar)

Gas - Gasoltryck:

11" w.c. (27.7 mbar)

Gas, effekt:

36.5 kW

Standardgasleverans

Natural Gas

Gastyp alternativ:

LPG; Naturgas

Gasintag:

1/2"

**Viktig information**

Om maskinen installeras bredvid eller mot en möbel, vägg eller dylikt som är känslig för höga temperaturer, bör ett säkerhetsavstånd på 150 mm lämnas eller någon form av värmeisolering upprättas.

Ugnens arbetstemperatur:

120 °C MIN; 280 °C MAX

Ugnens invändiga dimensioner (bredd):

575 mm

Ugnens invändiga dimensioner (höjd):

300 mm

Ugnens invändiga dimensioner (djup):

700 mm

Nettovikt:

115 kg

Fraktvikt:

120 kg

Frakthöjd:

1080 mm

Fraktbredd:

1020 mm

Fraktdjup:

880 mm

Fraktvolym:

0.97 m³

Effekt främre brännare:

6 - 6 kW

Effekt bakre brännare

6 - 10 kW

[NOT TRANSLATED]

N9CG

Bakre brännare mått - mm

Ø 60 Ø 100

Främre brännare mått - mm

Ø 60 Ø 60