

**391142 (E9MFGHD100)**MULTICOOKER, gas 14 kW,
2/1GN, 22 liter, roestvrijstalen
compound bodem

Omschrijving

Product Nr.

Gas verwarmde 2/1GN multicooker met braadpan van 22 liter, 630x510x100 mm, vloermodel met open bergkast. De multicooker heeft een veelzijdige inzetbaarheid: als bakplaat, braadpan, kookpan of bain-marie. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Braadpan met 15 mm dikke compound bodem, opgebouwd uit een onderplaat van 12 mm dik uitgegloeid speciaal staal voor een goede warmte spreiding en een toplaag van 3 mm roestvrijstaal AISI316. De braadpan is naadloos ingelast in het bovenblad en rondom uitgevoerd met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging. Ruime afvoeropening van Ø60 mm, met vlakke stopper en een verlengde afvoerpijp, voor eenvoudig aftappen. Traploze thermostatische temperatuur regeling, 100 - 250°C. Vier staafbranders met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging. Inclusief schraper met verwisselbaar speciaal blad, geschikt voor de afgeronde hoeken van de braadpan. De open onderbouwkast met een vlakke bodemplaat en een geleiderset voor het plaatsen van een gastronom opvangbak. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring: _____

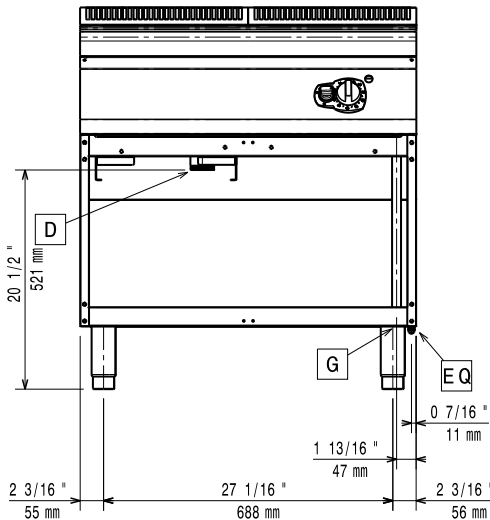
Uitvoering

- Universeel bereidingsapparaat dat kan worden gebruikt voor bakken en braden, koken of als bain marie, maar ook voor roerbakken, sauteren, pochieren, stoven, smoren en het bereiden van witte sauzen.
- De compound pan bodem (12 mm uitgegloeid staal met een 3 mm toplaag van roestvrijstaal AISI316) geeft een optimaal resultaat.
- De roestvrijstalen bak is uitgevoerd met afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- De bodemtemperatuur is nauwkeurig in te stellen door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- De temperatuur kan worden ingesteld van 100 °C tot 250 °C.
- Gelijkmatische temperatuurverdeling over de gehele bodem.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Branders voorzien van een dubbele vlamrij voor een betere warmteverdeling.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.

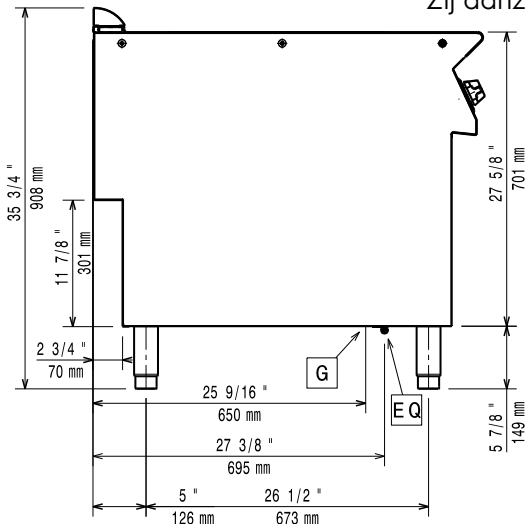
Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- De onderbouwkast is uitgevoerd met geleiders voor een gastronom container.

Front aanzicht

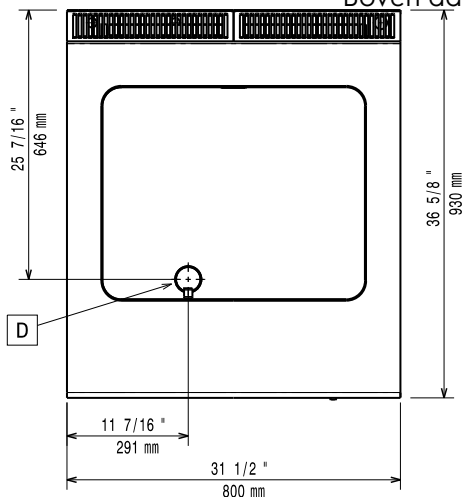


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht


Gas

Gas vermogen	
391142 (E9MFGHDIO0)	14 kW
Gassoort optie	Aardgas, LPG
Gas aansluiting	1/2"
Gas verbruik (G20), min, max	0 - 1.15 m ³ /h

Opstelling

Indien de multicooker wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warme isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Panafmetingen, LxBxD	630x510x100 mm
Pan capaciteit, maximaal	22 Liter
Temperatuur, minimaal	100 °C
Temperatuur, maximaal	250 °C
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Gewicht, netto	115 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255

Optionele accessoires

- SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148
- 2 ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP PNC 206157
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- CENTRALE STEUN voor 800 mm en 1200 mm onderbouw kast, benodigd bij montage van draaideuren, geleiderset of ladenset PNC 206245
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246
- VERWARMINGSSET voor onderbouwkast 400 mm of 800 mm, elektrisch, instelbare thermostatische temperatuur regeling PNC 206259
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304
- DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186

- DEKSEL, roestvrijstaal, voor multicooker 2/1GN PNC 921690
- 5 SCHRAPERBLADEN met afgeronde hoeken, voor schraper 164255, speciaal voor gebruik in de multicooker PNC 921694