



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Compact-
Großküchengeräteserie
900XP Gas-Bain-Marie, Halbmodul,
Tischgerät**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391109 (E9BMGDB000)

GAS-TISCH-BAIN-MARIE
400 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Wasserbad GN 1/1, Tischgerät
- Beckengröße: 350x685x160 mm
- Temperaturbereich: 30-90°C
- Wasserzulauf optional

Hauptmerkmale

- Heißwasser-Bain-Marie zum Warmhalten fertiger Speisen auf Serviertemperatur.
- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und geschütztem Zündbrenner.
- Piezozündung.
- Füllmarke an Beckenseitenwand.
- Gerät für manuelle Beckenfüllung.
- Wassertemperatur thermostatisch geregelt bis max. 90 °C.
- Beckenentleerung über Ablaufventil mit Überlauf.
- Spezialisierung unter der Garfläche hält die Wärme an der Platte ohne Abstrahlung nach unten.
- Gerät mit gelochtem Einlegeboden und Auflagen für GN Behälter.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Das Becken ist nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt.
- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- 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.

Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139 ☐

Genehmigung:



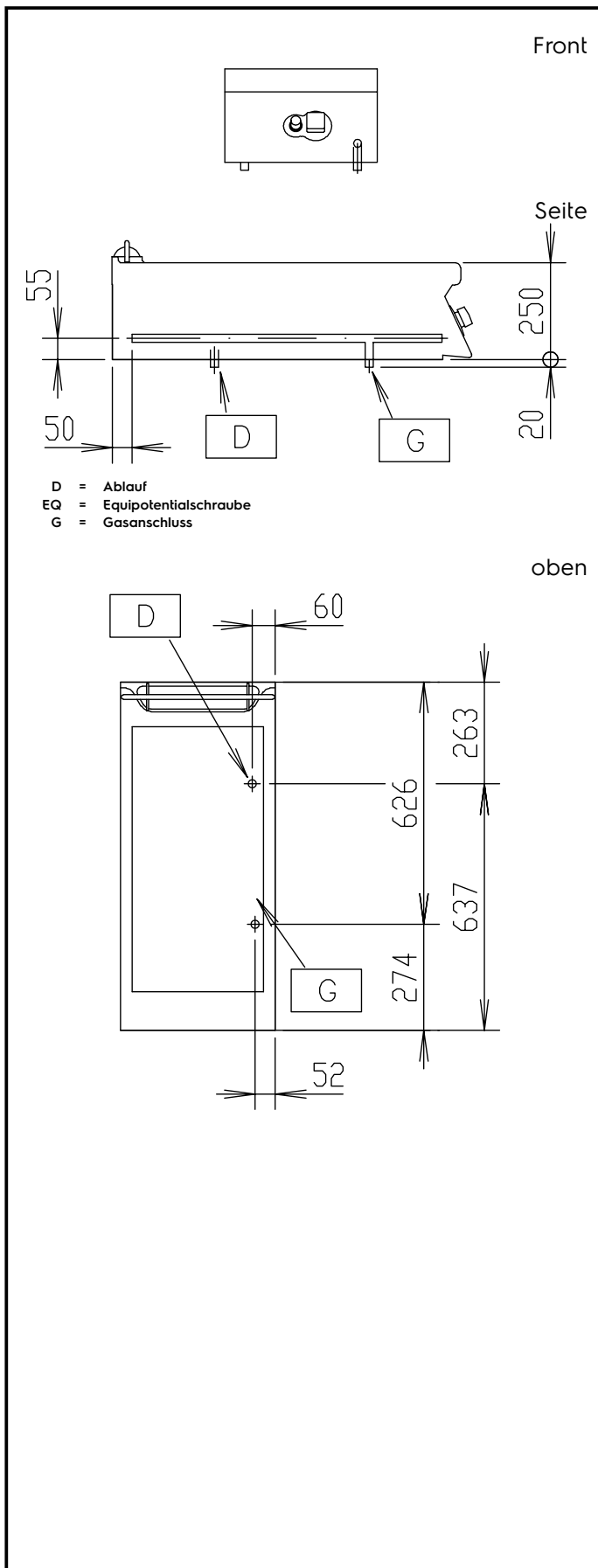
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044 ☐
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216278 ☐
- Wasserhahn für Tisch-Bain-Maries PNC 921627 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Compact-Großküchengeräteserie
900XP Gas-Bain-Marie, Halbmodul,
Tischgerät**



Gas

Gasleistung:	3 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	3/4"

Wasser

Wasserablauf:	50 mm
---------------	-------

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	305 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	160 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	685 mm
Thermostatbereich:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Nettogewicht:	32 kg
Versandgewicht:	ISO 9001 kg
Versandhöhe:	540 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.25 m ³
Zertifizierungsgruppe	N9BG

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.



Modulare Compact-Großküchengeräteserie
900XP Gas-Bain-Marie, Halbmodul, Tischgerät

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.07.28