

## Cottura modulare linea Snack 900XP Bagnomaria a gas top mezzo modulo

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



391109 (E9BMGDB000)

Bagnomaria a gas top ½  
modulo

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Per uso con gas naturale o GPL. Mantiene il cibo alla temperatura ideale per essere poi servito, tramite l'utilizzo di acqua calda in vasca. Temperatura acqua controllata da termostato (massima temperatura di 90°C). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

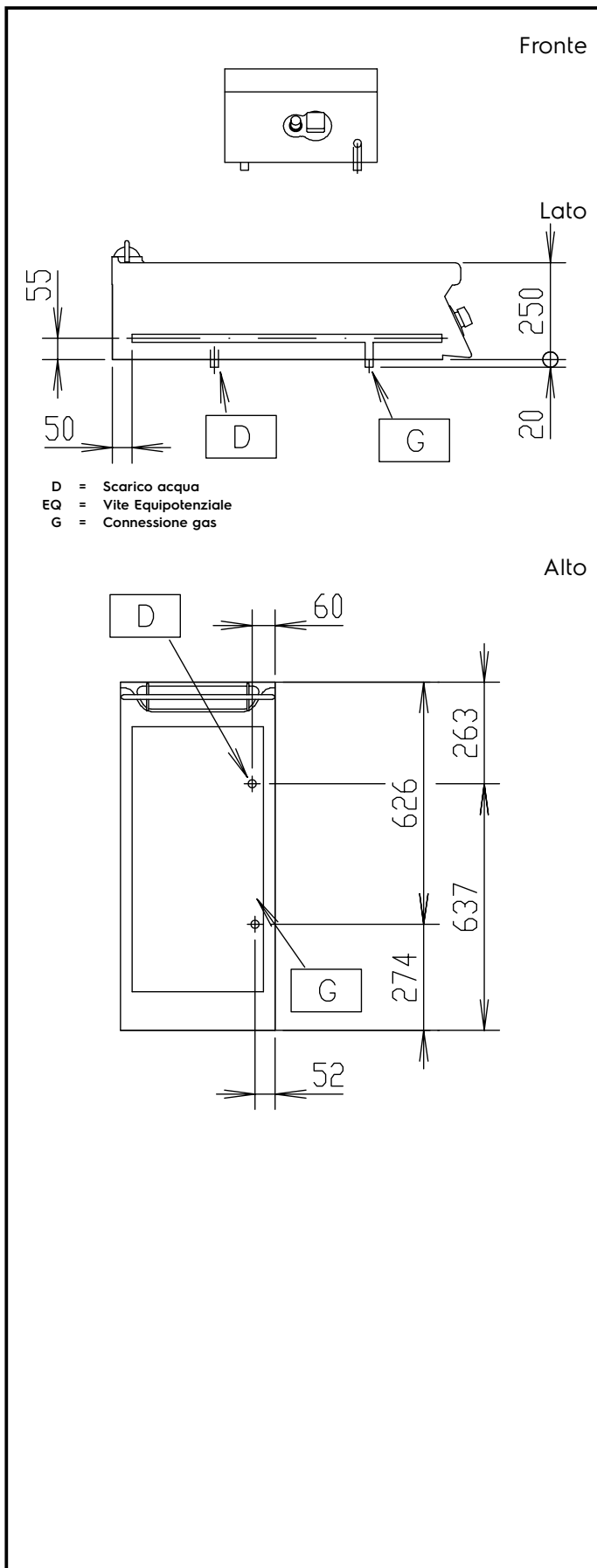
### Caratteristiche e benefici

- Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo utilizzando l'acqua calda.
- Bruciatori in acciaio inox con fiamma pilota protetta e dispositivo antispegnimento.
- Accensione piezoelettrica.
- Livello massimo di riempimento indicato sul lato della vasca
- Riempimento manuale della vasca.
- Temperatura dell'acqua controllata da un termostato. Temperatura massima raggiungibile pari a 90°C.
- Valvola di scarico dotata di troppopieno.
- Lo speciale isolamento sotto la superficie di cottura mantiene il calore all'interno della vasca senza dispersioni.
- Falso fondo perforato e supporto per contenitori GN disponibili come accessori.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Possibile installazione solo su base neutra.
- Adatto per installazioni da banco

### Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Vasca saldata senza giunzioni.

Approvazione: \_\_\_\_\_



### Gas

<b>Gas metano Pressione:</b>	
391109 (E9BMGDB000)	17.4 mbar
<b>Gas GPL Pressione:</b>	27.7 mbar
<b>Potenza gas:</b>	3 kW
<b>Fornitura gas:</b>	Gas naturale
<b>Tipo di gas:</b>	GPL; Gas metano
<b>Connessione gas:</b>	3/4"

### Acqua

<b>Scarico:</b>	50 mm
-----------------	-------

### Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

<b>Dimensioni utili vasca (larghezza):</b>	305 mm
<b>Dimensioni utili vasca (altezza):</b>	160 mm
<b>Dimensioni utili vasca (profondità):</b>	685 mm
<b>Controllo termostatico:</b>	30 °C MIN; 90 °C MAX
<b>Peso netto:</b>	32 kg
<b>Peso imballo:</b>	ISO 9001 kg
<b>Altezza imballo:</b>	540 mm
<b>Larghezza imballo:</b>	460 mm
<b>Profondità imballo:</b>	1020 mm
<b>Volume imballo:</b>	0.25 m <sup>3</sup>
<b>Gruppo di certificazione:</b>	N9BG

### Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diam. 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per camino per elementi da 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per elementi da ½ modulo	PNC 206310	<input type="checkbox"/>
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cottura modulare linea Snack 900XP Bagnomaria a gas top mezzo modulo

- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 216278
- Rubinetto per bagnomaria top PNC 921627
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225



Cottura modulare linea Snack  
900XP Bagnomaria a gas top mezzo modulo

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.07.07