Electrolux PROFESSIONAL

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.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

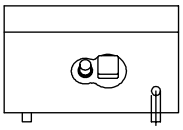
- Il bagnomaria viene utilizzato per mantenere in caldo il cibo utilizzando l'acqua calda.
- Bruciatori in acciaio inox con fiamma pilota protetta e dispositivo antispegnimento.
- Accensione piezoelettrica.
- Livello massimo di riempimento indicato sul lato della vasca
- Riempimento manuale della vasca.
- 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

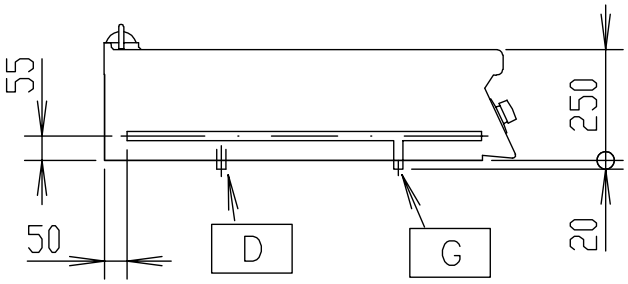
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello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

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

Fronte

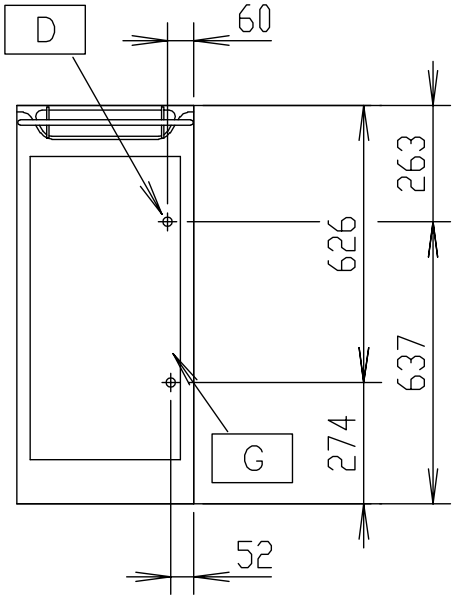


Lato



D = Scarico acqua
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

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

Acqua

Scarico:	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.

Dimensioni utili vasca (larghezza):	305 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	160 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	685 mm
Controllo termostatico:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Peso netto:	32 kg
Peso imballo:	ISO 9001 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	1020 mm
Volume imballo:	0.25 m³
Gruppo di certificazione:	N9BG

Accessori opzionali

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

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

2026.11.17

• 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	❑

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