



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391110 (E9BMGHB000)

Bagnomaria a gas top
modulo intero

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: _____



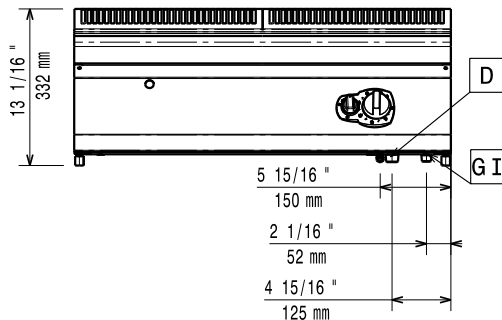
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it



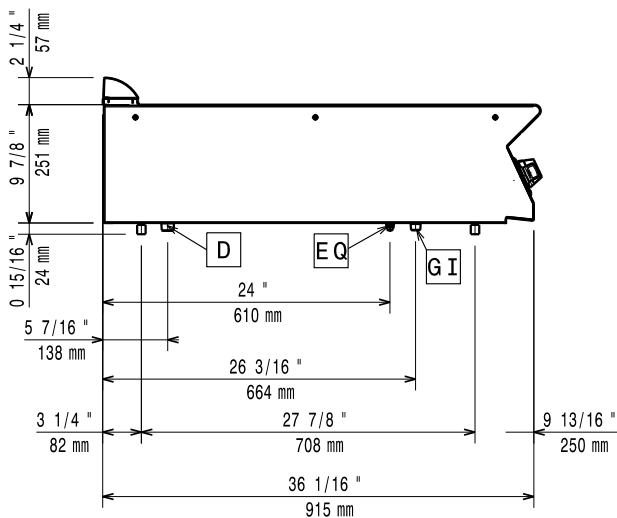
Electrolux
PROFESSIONAL

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

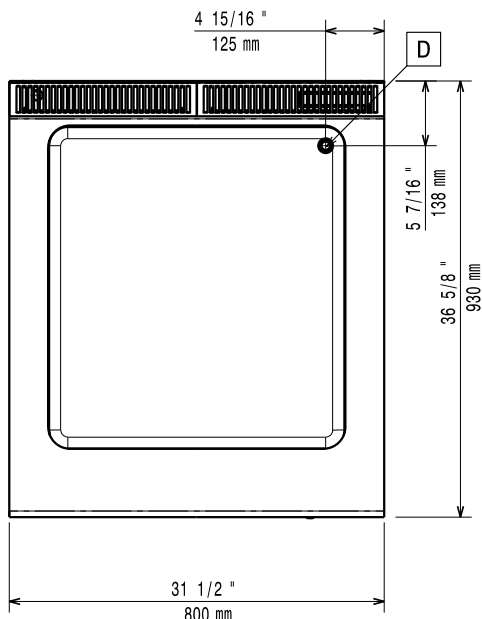
Fronte



Lato



Alto



Gas

Gas metano Pressione:	
391110 (E9BMGHB000)	17.4 mbar
Gas GPL Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	6.2 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):	630 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	160 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	685 mm
Controllo termostatico:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Peso netto:	45 kg
Peso imballo:	46 kg
Altezza imballo:	530 mm
Larghezza imballo:	1010 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.46 m ³
Gruppo di certificazione:	N9BG

Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	☐
• Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	☐
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	☐
• 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	☐
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246	☐
• Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304	☐
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	☐
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 216044	☐
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	☐
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	☐
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	☐
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	☐



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

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

2026.07.28

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |