



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Baño maría a gas top, medio módulo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391109 (E9BMGDB000)

900XP GAS BAIN MARIE
TOP, HALF MODULE -
NATURAL/LPG GAS

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados sin soldaduras
- Apto para recipientes GN 1/1, altura máxima 150mm
- Temperatura operativa de 30°C a 90°C
- Nivel máximo de rellenado de agua en cuba marcado en el interior de la misma
- Rellenado de agua manual (como opcional pedir grifo de rellenado)
- Grifo frontal para la descarga del agua

Características técnicas

- El baño maría se utiliza para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio utilizando agua caliente.
- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Encendido piezo eléctrico.
- El nivel de agua de llenado está marcado en la parte lateral de la cuba.
- Rellenado manual de la cuba.
- Temperatura del agua controlada termostáticamente con un valor máximo de temperatura de 90°C.
- Descarga de la cuba a través de una válvula rebosadero.
- Aislamiento especial bajo la superficie de cocción para mantener el calor en el interior de la cuba, sin dispersiones hacia la base.
- La unidad tiene un falso fondo perforado y unas guías soporte para recipientes GN.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Los módulos top se pueden instalar exclusivamente sobre base neutra (no es posible instalar sobre bases refrigeradoras-congeladoras).
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.

Accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

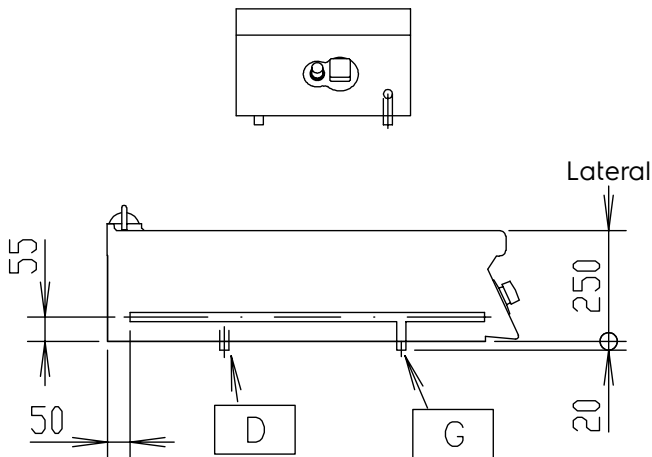
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 216046 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278 ☐
- Grifo para el rellenado de agua de baños maría top PNC 921627 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

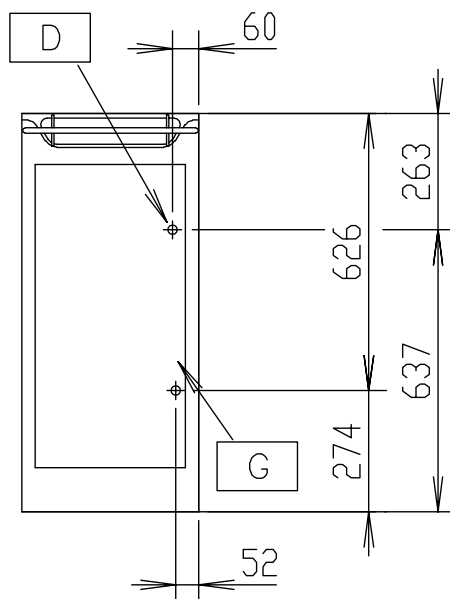
Línea de Cocción Modular 900XP Baño maría a gas top, medio módulo

Alzado



D = Desagüe
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Dimensiones externas

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Gas

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Gas Natural - Presión: | 7" w.c. (17.4 mbar) |
| Gas GLP - Presión: | 11" w.c. (27.7 mbar) |
| Potencia gas: | 3 kW |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas | GLP; Gas natural |
| Entrada de gas | 3/4" |

Agua

| | |
|--------------------|-------|
| Descarga del agua: | 50 mm |
|--------------------|-------|

Info

| | |
|--|----------------------|
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 305 mm |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto): | 160 mm |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 685 mm |
| Rango del termostato: | 30 °C MIN; 90 °C MAX |
| Peso neto | 32 kg |
| Peso del paquete | ISO 9001 kg |
| Alto del paquete: | 540 mm |
| Ancho del paquete: | 460 mm |
| Fondo del paquete: | 1020 mm |
| Volumen del paquete | 0.25 m ³ |
| Grupo de certificación: | N9BG |



Línea de Cocción Modular
900XP Baño maría a gas top, medio módulo

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.11.27