



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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



391110 (E9BMGHB000)

Baño maría a gas top, 800 mm

### 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.
- La cuba está soldada al top del aparato sin juntas.
- 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.

### Accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐

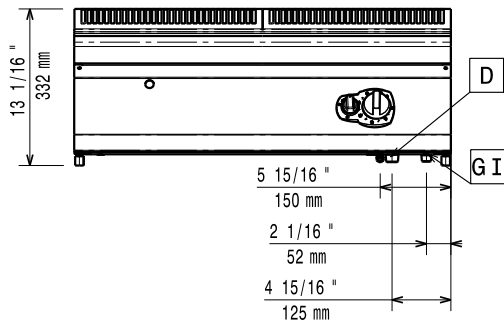
Aprobación: \_\_\_\_\_



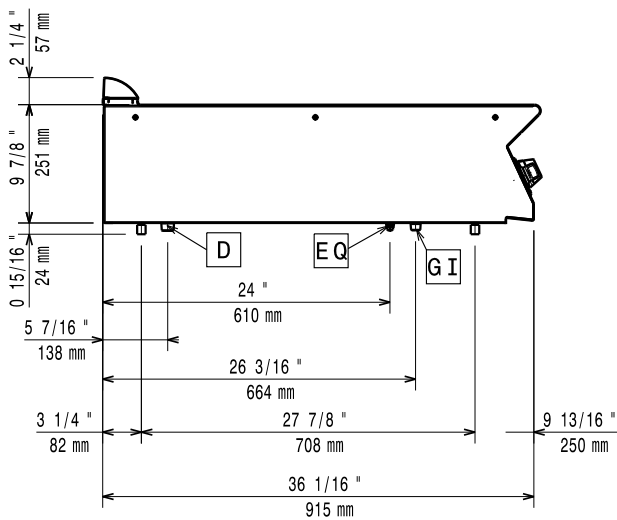
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

- 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 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- 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 ☐

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

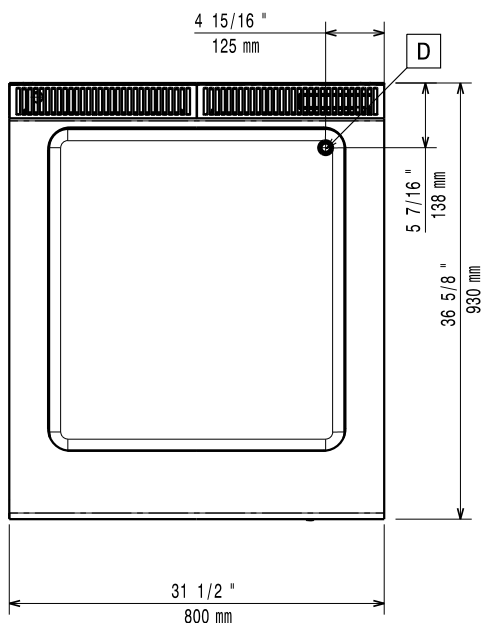


Alzado



Lateral

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:               | 6.2 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

|                                               |                      |
|-----------------------------------------------|----------------------|
| <b>Dimensiones útiles de la cuba (ancho):</b> | 630 mm               |
| <b>Dimensiones útiles de la cuba (alto):</b>  | 160 mm               |
| <b>Dimensiones útiles de la cuba (fondo):</b> | 685 mm               |
| <b>Rango del termostato:</b>                  | 30 °C MIN; 90 °C MAX |
| <b>Peso neto</b>                              | 45 kg                |
| <b>Peso del paquete</b>                       | 46 kg                |
| <b>Alto del paquete:</b>                      | 530 mm               |
| <b>Ancho del paquete:</b>                     | 1010 mm              |
| <b>Fondo del paquete:</b>                     | 860 mm               |
| <b>Volumen del paquete</b>                    | 0.46 m³              |
| <b>Grupo de certificación:</b>                | N9BG                 |