



**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.
- 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

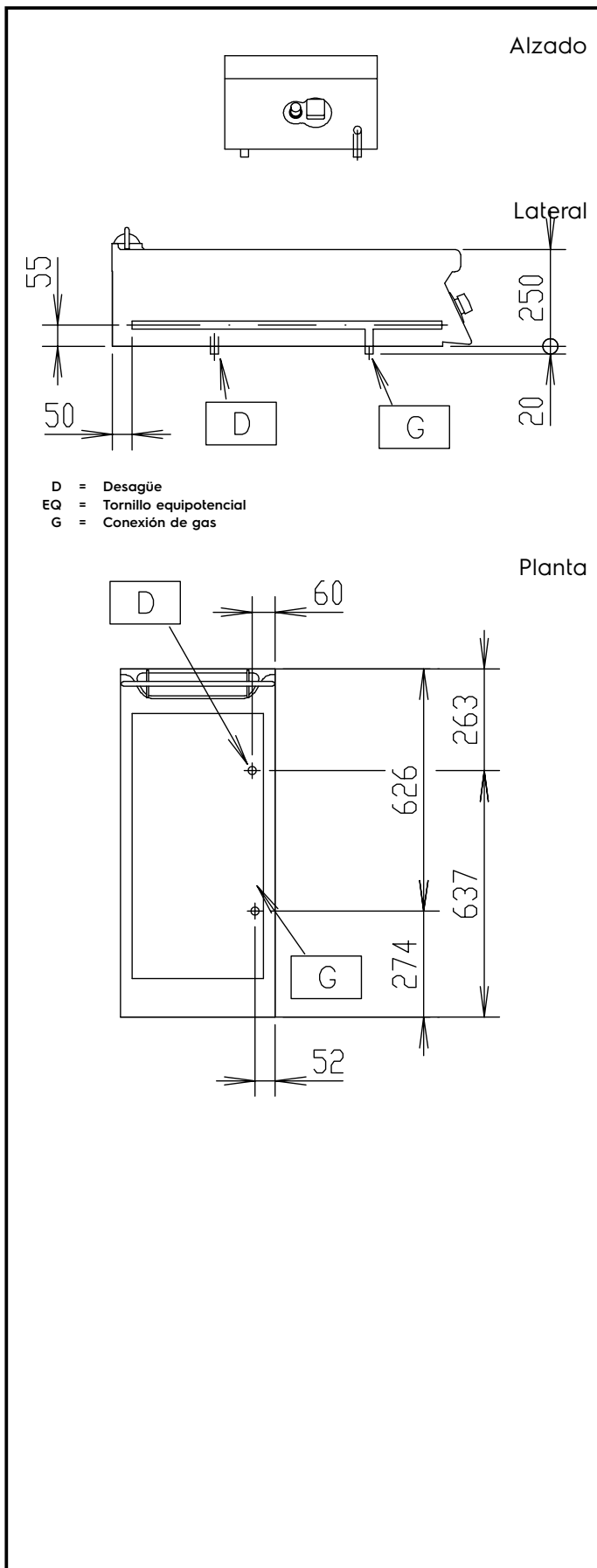
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127

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
- Falso fondo perforado para baño maría de medio módulo PNC 921622
- Grifo para el rellenado de agua de baños maría top PNC 921627
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



### 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

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

### Agua

<b>Descarga del agua:</b>	50 mm
---------------------------	-------

### Info

<b>Dimensiones útiles de la cuba (ancho):</b>	305 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>	32 kg
<b>Peso del paquete</b>	32 kg
<b>Alto del paquete:</b>	540 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	460 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	1020 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.25 m <sup>3</sup>
<b>Grupo de certificación:</b>	N9BG