



Electrolux

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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux

900XP Baño maría a gas top, módulo completo



línea de Cocción Modular

900XP Baño maría a gas top, módulo
completo

391110 (E9BMGHB000)

Baño maría a gas top, módulo
completo

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 garantiza la no filtración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

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.
- Superficie 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 filtraciones 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 |
| | ☐ |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 |
| | ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC 206137 |
| | ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC 206138 |
| | ☐ |

Aprobación:



Electrolux

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

- 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 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289 ☐
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) PNC 206367 ☐
- 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 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐



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

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

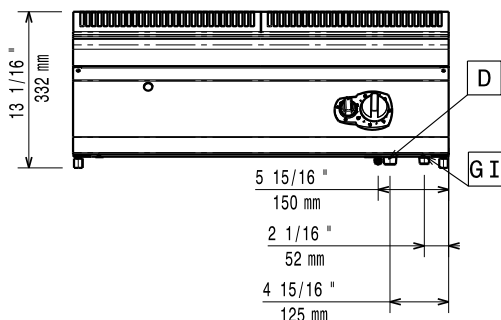
2013.10.03



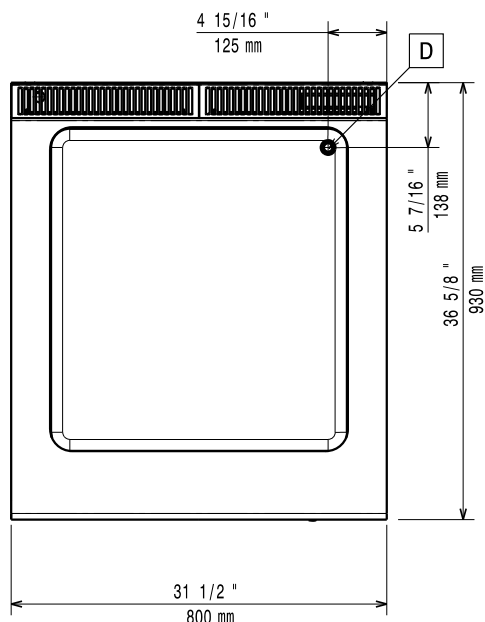
Electrolux

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

Alzado

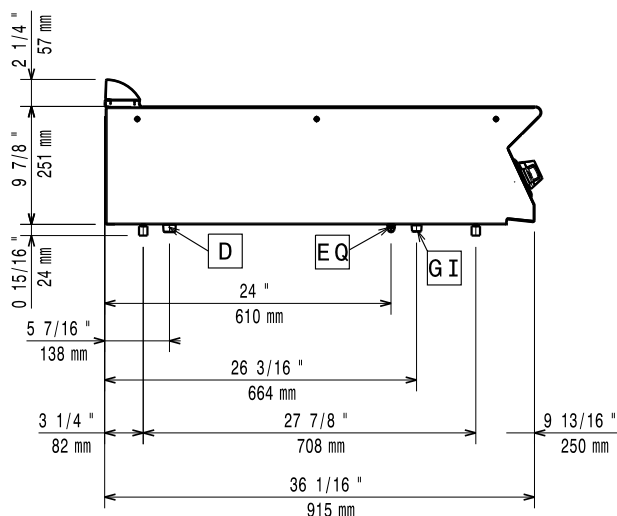


Planta



D = desagüe
G = conexión de gas

Lateral



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

Potencia gas:	21135.8 Btu/hr (6.2 kW)
Opción del tipo de gas	LPG; Natural Gas
Entrada de gas	3/4"
Gas Natural - Presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)

Agua

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

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	630 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	45 kg
Peso del paquete	65 kg
Alto del paquete:	540 mm
Ancho del paquete:	980 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.54 m³



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

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