



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.

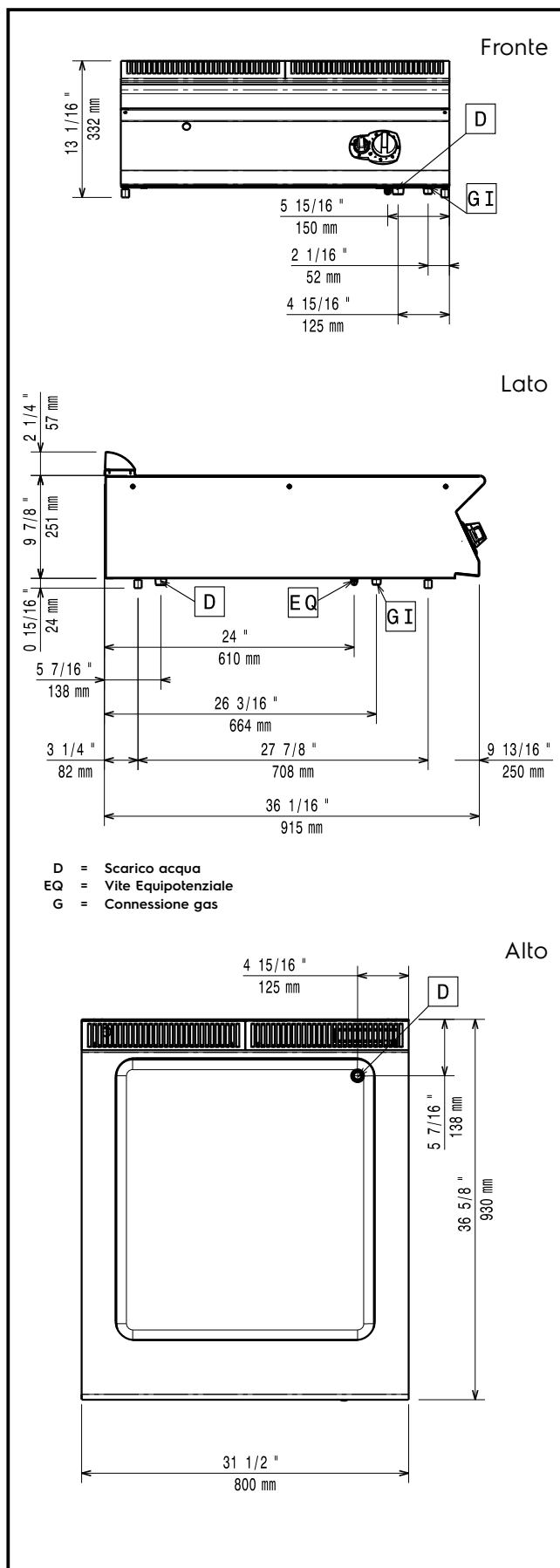
Approvazione: _____

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.
- Vasca saldata senza giunzioni.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

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
- Griglie in acciaio inox di 2 mm di spessore
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.



Gas

Potenza gas:

391110 (E9BMGHB000) 21135.8 Btu/ora
(6.2 kW)

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

3/4"

Gas metano Pressione:

17.4 mbar

Gas GPL Pressione:

27.7 mbar

Acqua

Scarico:

50 mm

Informazioni chiave

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:

65 kg

Altezza imballo:

540 mm

Larghezza imballo:

1020 mm

Profondità imballo:

860 mm

Volume imballo:

0.47 m³

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.

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 216278
- Falso fondo forato per bagnomaria da 800mm PNC 921623



Electrolux

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

- Rubinetto per bagnomaria top PNC 921627
□
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225
□

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

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

2018.04.20