

4-FLAMMEN-GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011689

MODELLO
N1100PCF/G9003

SERIE
SERIE GIANO

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Geräte der Serie Giano Passante zeichnen sich durch ihre große Vielseitigkeit, die perfekte Kombination der Module und ihre Robustheit dank der 2 mm dicken, lasergeschnittenen Kochflächen aus AISI 304 aus.

Diese Besonderheiten ermöglichen die Realisierung von Brennblöcken nach spezifischen Kundenanforderungen. Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet.

Die Untergestelle können mit Durchlauföfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenöfen ausgestattet werden.

Alle Maschinen entsprechen den CE-Vorschriften.

Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung anzufordern. Diese Besonderheiten ermöglichen es, Brennblöcke nach spezifischen Kundenwünschen zu realisieren.

Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet.

Die Sockel können mit Durchreicheöfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenschränken ausgestattet werden.

Maschinen, die alle den CE-Vorschriften entsprechen.

Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung zu beantragen.



TECHNISCHE DATEN

Außenbeschichtung aus rostfreiem Stahl und Scotch Brite-Finish.
Platten mit 2 mm Dicke.

Konturierte Armaturen Bretter mit zum Fahrer hin geneigten Bedienelementen.

Brenner mit 3,5, 5,7, 7 und 10 kW mit stabilisierter Flamme, aus Gusseisen.

Wasserhähne mit Sicherheitsthermoelement mit Zündflamme ausgestattet.

Schwarze, säurebeständig emaillierte Gusseisenroste mit langen Speichen zur Aufnahme kleiner Pfannen.

Auffangwannen aus Stahl (optional).

4-FLAMMEN-GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011689

MODELLO
N1100PCF/G9003

SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1011689
DEFINITION	N1100PCF/G9003 4 FUOCHI C/F GAS P
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	900 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	102 Kg
VOLUMEN (netto)	0.861
LÄNGE DES PAKETS	1320 mm
BREITE DES PAKETS	980 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,788 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	140 Kg
GAS POWER	40.7
GAS POWER (G25.3/25mbar)	40,70
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
N. BRÄNDE/PLATTEN	DUE FUOCHI
ZERTIFIZIERTES MODELL	N1100PCF/G90

4-FLAMMEN-GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011689

MODELLO
N1100PCF/G9003

SERIE
SERIE GIANO

4-FLAMMEN-GASTISCHHERD AUF GASBACKOFEN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011689

MODELLO
N1100PCF/G9003

SERIE
SERIE GIANO

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN418031910030	PRL	1 BRENNER GUSSEISENPLATTE SERIE 900
BN418031910040	PRR	1 BRENNER GUSSEISENPLATTE SERIE 900
BN418031920020	9GF	GITTERROST - CHROM - FÜR OFEN SERIE 900
BN418031910180	N9BA	ABNEHMBARES BECKEN SERIE 900
CR1353959	CR1353959	ZWEI-BRENNERROST AUS INOX
BN41C1500086	ACC2FP	ELEKTROZÜNDUNG - 2 BRENNER
BN41C1500087	ACC4FP	ELEKTROZÜNDUNG - 2 BRENNER
BN41C1700144	ACC6FP	ELEKTROZÜNDUNG - 2 BRENNER
AES-2F	AES-2F	AUFPREIS FÜR VERSION MIT SELBSTREINIGENDEM VERDECK - 2 BRENNER
AES-4F	AES-4F	AUFPREIS FÜR VERSION MIT SELBSTREINIGENDEM VERDECK - 2 BRENNER
AES-6F	AES-6F	AUFPREIS FÜR VERSION MIT SELBSTREINIGENDEM VERDECK - 2 BRENNER