

CODICE
CR1010249

MODELLO
N1100BG/G450

SERIE
SERIE GIANO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les appareils de la série Giano Passante se caractérisent par leur grande polyvalence, la parfaite combinaison des modules et leur robustesse, grâce aux surfaces de cuisson AISI 304 de 2 mm d'épaisseur, découpées au laser.

Ces particularités permettent de réaliser des blocs de cuisson selon les exigences spécifiques du client.

La fiabilité et la haute efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés et par la haute efficacité des éléments chauffants utilisés.

Les bases de support peuvent être équipées de fours traversants, d'armoires chaudes ventilées, de fours neutres, de fours cantilever ou de fours à pont.

Toutes les machines sont conformes à la réglementation CE.

Il est possible de demander un traitement de peinture RAL.

Ces particularités permettent de produire des blocs de cuisson selon les exigences spécifiques des clients.

La fiabilité et la haute efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés et par la haute efficacité des éléments chauffants utilisés.

Les bases d'appui peuvent être équipées de fours traversants, d'armoires chaudes ventilées, neutres, ou d'armoires en porte-à-faux ou à pont.

Machines toutes conformes à la réglementation CE.

Il est possible de demander un traitement de peinture RAL.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs en acier inoxydable et finition Scotch Brite.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Des tableaux de bord profilés avec des commandes orientées vers l'opérateur.

Dimensions de la baignoire Gastronorm (2x 2/3).

Remplissage manuel de l'eau par le distributeur.

Faux fond perforé pour soutenir les conteneurs.

Baignoire équipée d'un niveau de trop-plein.

GAS

Température réglable de 55°C à 90°C.

Brûleur contrôlé par des vannes thermostatiques avec thermocouple de sécurité.

Allumage piézoélectrique.

ÉLECTRICITÉ

Température réglable de 30°C à 90°C.

Éléments chauffants blindés placés à l'extérieur du réservoir.

Témoin d'activité du chauffage.

GAZ À TRAVERS LE BAIN - VERSION SUPÉRIEURE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010249

MODELLO
N1100BG/G450

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1010249
DÉFINITION	N1100BG/G450 BAGNOMARIA GAS M45 TOP
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	450 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	280 mm
POIDS NET	44.2 Kg
VOLUME (net)	0.139
LONGUEUR DU PAQUET	1280 mm
LARGEUR DU PAQUET	510 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	620 mm
VOLUME DU PAQUET	0,400 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	52 Kg
GAS POWER	3.66
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	3,40
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100BG/G450

GAZ À TRAVERS LE BAIN - VERSION SUPÉRIEURE

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1010249	N1100BG/G450	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

