

NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE AUF UNTERBAU MIT TÜREN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010119

MODELLO
N550NECVP/450

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

NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE AUF UNTERBAU MIT TÜREN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010119

MODELLO
N550NECVP/450

SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010119
DEFINITION	N550NECVP/450 ELEM. NEUT.M45 A/G C/P C/C
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	550 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	37 Kg
VOLUMEN (netto)	0.215
LÄNGE DES PAKETS	530 mm
BREITE DES PAKETS	700 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1280 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,475 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	59 Kg

