

WOK DE GAS - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los aparatos de la Serie Giano Passante se caracterizan por su gran versatilidad, la perfecta combinación de módulos y su robustez, gracias a las superficies de cocción AISI 304 de 2 mm de grosor cortadas con láser.

Estas peculiaridades permiten realizar bloques de cocción según los requisitos específicos del cliente.

La fiabilidad y el alto rendimiento están garantizados por el uso de componentes probados y la alta eficiencia de los elementos calefactores utilizados.

Las bases de apoyo pueden equiparse con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros u hornos en voladizo o de puente.

Todas las máquinas cumplen la normativa CE.

Es posible solicitar un tratamiento de pintura RAL.

Estas peculiaridades permiten realizar bloques de cocción según los requisitos específicos del cliente.

La fiabilidad y el alto rendimiento están garantizados por el uso de componentes probados y la alta eficiencia de los elementos calefactores utilizados.

Las bases de apoyo pueden equiparse con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros, o armarios voladizos o de puente.

Todas las máquinas cumplen la normativa CE.

Es posible solicitar un tratamiento de pintura RAL.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GAS

Tableros de espesor 20/10 con encapsulado 550x520 mm o 950x520 mm.
Escape trasero derecho de 22 mm de diámetro, preparado para conexión a tierra.

En la zona del compartimento, bandeja de ancho completo para recoger los líquidos desbordados.

WOK DE GAS - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	1100/90 CGPW20
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	450 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	860 mm
POTENCIA DE GAS	20

Project
Rev.:
Zone:
Location:



WOK DE GAS - 20 KW

CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO

