

PLAQUE DE CUISSON À 4 FEUX - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011699

MODELLO
N1100PCF/GE9003

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.

Brûleurs de 3,5, 5,7, 7 et 10 kW avec flamme stabilisée, en fonte.

Les robinets sont équipés d'un thermocouple de sécurité avec flamme pilote.

Grilles en fonte émaillée noire résistante à l'acide avec de longs rayons pour le maintien de petites casseroles.

Bacs de récupération en acier (en option).

PLAQUE DE CUISSON À 4 FEUX - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011699

MODELLO
N1100PCF/GE9003

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1011699
DÉFINITION	N1100PCF/GE9003 4 FUOCHI C/F ELE. P
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	900 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	129 Kg
VOLUME (net)	0.861
LONGUEUR DU PAQUET	1260 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	1,414 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	155 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	9 kW
GAS POWER	29.7
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	29,70
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRIANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
N. FEUX/PLAQUES	DUE FUOCHI
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100PCF/GE90

PLAQUE DE CUISSON À 4 FEUX - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011699

MODELLO
N1100PCF/GE9003

SERIE
SERIE GIANO

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN418031910030	PRL	PLAQUE RADIANTE LISSE À SIMPLE FOYER DE LA SÉRIE 900
BN418031910040	PRR	PLAQUE RADIANTE LISSE À SIMPLE FOYER DE LA SÉRIE 900
BN418031920020	9GF	GRILLE CHROMÉE POUR FOUR SÉRIE 900
BN418031910180	N9BA	SÉRIE 900 BASSIN AMOVIBLE BI-FEU
CR1353959	CR1353959	GRIL À DEUX FEUX EN ACIER INOXYDABLE
BN41C1500086	ACC2FP	ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS
BN41C1500087	ACC4FP	ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS
BN41C1700144	ACC6FP	ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS
AES-2F	AES-2F	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs
AES-4F	AES-4F	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs
AES-6F	AES-6F	SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs