

CUCINA 6 FUOCHI PASSANTE - SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011709

MODELLO
N1100PCF/G1303

SERIE
SERIE GIANO

CARATTERISTICHE GENERALI

Le apparecchiature della Serie Giano passante si caratterizzano per la grande versatilità, per il perfetto accostamento dei moduli e per la loro robustezza, grazie ai piani di cottura da 2 mm di spessore in AISI 304 tagliati al laser.

Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente.

Affidabilità ed elevata efficienza sono garantiti dall'utilizzo di componenti testati e dell'alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati.

Le basi di appoggio possono essere attrezzate con forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, oppure a sbalzo o a ponte.

Macchine tutte conformi alle normative CE.

È possibile richiedere un trattamento per verniciatura RAL.



SPECIFICHE TECNICHE

Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
Piani con spessore 2 mm.
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Bruciatori da 3,5, 5,7, 7 e 10 kW a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa.
Rubinetti dotati di termocoppia di sicurezza con fiamma pilota.

Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni.
Bacinelle raccogli gocce in acciaio (optional).

CUCINA 6 FUOCHI PASSANTE - SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011709

MODELLO
N1100PCF/G1303

SERIE
SERIE GIANO

Technical Information

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| MATERIALE | CR1011709 |
| DEFINIZIONE | N1100PCF/G1303 6 FUOCHI C/F GAS P |
| LINEA COMMERCIALE | SERIE 1100 |
| ALIMENTAZIONE | GAS |
| DIM. LARGHEZZA | 1350 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 1100 mm |
| DIM. ALTEZZA | 870 mm |
| PESO NETTO | 297 Kg |
| VOLUME (netto) | 1.292 |
| LUNGHEZZA IMBALLO | 1430 mm |
| LARGHEZZA IMBALLO | 1320 mm |
| ALTEZZA IMBALLO | 1150 mm |
| VOLUME IMBALLO | 2,171 m3 |
| PESO LORDO IMBALLO | 335 Kg |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD | AC 230V 50Hz |
| POTENZA GAS | 49.4 |
| POTENZA GAS (G25.3/25mbar) | 49,40 |
| TIPO GAS / REFRIGERANTE | METANO "H, E" G20 20/25mbar |
| N. FUOCHI / PIASTRE | SEI FUOCHI |
| MODELLO CERTIFICATO | N1100PCF/G13 |

CUCINA 6 FUOCHI PASSANTE - SU FORNO GAS

| | | |
|-----------|----------------|-------------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1011709 | N1100PCF/G1303 | SERIE GIANO |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CUCINA 6 FUOCHI PASSANTE - SU FORNO GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011709

MODELLO
N1100PCF/G1303

SERIE
SERIE GIANO

ACCESSORI

| CODICE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------------|------------------|--|
| BN418031910030 | PRL | Piastra radiante per 1 fuoco |
| BN418031910040 | PRR | Piastra radiante per 1 fuoco |
| BN418031920020 | 9GF | Griglia GN2/1 cromata per forno |
| BN418031910180 | N9BA | Bacinella amovibile per 2 fuochi |
| CR1353959 | CR1353959 | Griglia bifuoco in tondino inox |
| BN41C1500086 | ACC2FP | Accensione elettrica |
| BN41C1500087 | ACC4FP | Accensione elettrica |
| BN41C1700144 | ACC6FP | Accensione elettrica |
| AES-2F | AES-2F | Sovraprezzo per versione con piano autopulente - optional da richiedere all'ordine |
| AES-4F | AES-4F | Sovraprezzo per versione con piano autopulente - optional da richiedere all'ordine |
| AES-6F | AES-6F | Sovraprezzo per versione con piano autopulente - optional da richiedere all'ordine |