

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 15 L

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0993019

MODELLO  
N1100FR/E450

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.

Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse.

Robinet de vidange d'huile.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

Température de l'huile contrôlée par thermostat de 100 à 190°C.

Cuvette d'une capacité de 10 L.

Fûteuse à gaz

Chauffage par brûleur en acier inoxydable à l'extérieur de la cuve.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

Chauffage par éléments chauffants blindés à l'intérieur de la cuve et orientables à plus de 90°.

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 15 L

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0993019

MODELLO  
N1100FR/E450

SERIE  
SERIE GIANO

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0993019
DÉFINITION	N1100FR/E450 FRIGGITRICE EL. 1V.15LT M45
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	450 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	58.14 Kg
VOLUME (net)	0.431
LONGUEUR DU PAQUET	700 mm
LARGEUR DU PAQUET	530 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1280 mm
VOLUME DU PAQUET	0,470 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	68.4 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	12 kW
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	15 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100FR/E450

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 15 L

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0993019

MODELLO  
N1100FR/E450

SERIE  
SERIE GIANO