

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.

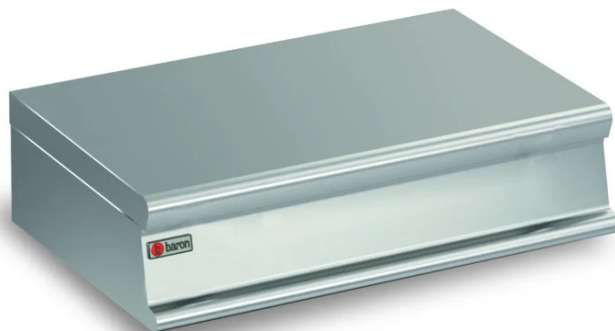
Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente.

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

ELEMENTO NEUTRO - VERSIONE TOP

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010029

MODELLO
N550NE/900

SERIE
SERIE GIANO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1010029
DEFINIZIONE	N550NE/900 ELEMENTO NEUTRO M90 TOP
LINEA COMMERCIALE	SERIE 1100
DIM. LARGHEZZA	900 mm
DIM. PRODONDITÀ	550 mm
DIM. ALTEZZA	280 mm
PESO NETTO	74.12 Kg
VOLUME (netto)	0.139
LUNGHEZZA IMBALLO	1020 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1260 mm
ALTEZZA IMBALLO	620 mm
VOLUME IMBALLO	0,800 m3
PESO LORDO IMBALLO	87.2 Kg

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ELEMENTO NEUTRO - VERSIONE TOP

CODICE
CR1010029

MODELLO
N550NE/900

SERIE
SERIE GIANO