

COCINA DE PASO DE 6 FUEGOS - EN HORNO DE GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011709

MODELLO
N1100PCF/G1303

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

Revestimiento exterior de acero inoxidable y acabado Scotch Brite.

Tapas de 2 mm de grosor.

Salpicaderos contorneados con mandos inclinados hacia el operador.

Quemadores de 3,5, 5,7, 7 y 10 kW con llama estabilizada, fabricados en hierro fundido.

Grifos equipados con termopar de seguridad con llama piloto.

Rejillas de hierro fundido esmaltado negro resistente a los ácidos con radios largos para sujetar sartenes pequeñas.

Bandejas de goteo de acero (opcionales).

COCINA DE PASO DE 6 FUEGOS - EN HORNO DE GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011709

MODELLO
N1100PCF/G1303

SERIE
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1011709
DEFINICIÓN	N1100PCF/G1303 6 FUOCHI C/F GAS P
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	1350 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	297 Kg
VOLUMEN (neto)	1.292
LONGITUD DEL PAQUETE	1430 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1320 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	2,171 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	335 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	AC 230V 50Hz
POTENCIA DE GAS	49.4
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	49,40
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
N. INCENDIOS/PLACAS	SEI FUOCHI
MODELO CERTIFICADO	N1100PCF/G13

COCINA DE PASO DE 6 FUEGOS - EN HORNO DE GAS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1011709	N1100PCF/G1303	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



COCINA DE PASO DE 6 FUEGOS - EN HORNO DE GAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011709

MODELLO
N1100PCF/G1303

SERIE
SERIE GIANO

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
BN418031910030	PRL	PLACA RADIANTE LISA DE ENFOQUE ÚNICO SERIE 900
BN418031910040	PRR	PLACA RADIANTE LISA DE ENFOQUE ÚNICO SERIE 900
BN418031920020	9GF	PARRILLA CROMADA PARA HORNO SERIE 900
BN418031910180	N9BA	LAVABO EXTRAÍBLE BIFUEGO SERIE 900
CR1353959	CR1353959	PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE DE DOS FUEGOS
BN41C1500086	ACC2FP	ENCENDIDO ELÉCTRICO - 2 QUEMADORES
BN41C1500087	ACC4FP	ENCENDIDO ELÉCTRICO - 2 QUEMADORES
BN41C1700144	ACC6FP	ENCENDIDO ELÉCTRICO - 2 QUEMADORES
AES-2F	AES-2F	SOBREPREGIO PARA LA VERSIÓN CON TAPA AUTOPULSANTE - 2 quemadores
AES-4F	AES-4F	SOBREPREGIO PARA LA VERSIÓN CON TAPA AUTOPULSANTE - 2 quemadores
AES-6F	AES-6F	SOBREPREGIO PARA LA VERSIÓN CON TAPA AUTOPULSANTE - 2 quemadores