

COCEDOR DE PASTA PASANTE GAS 1 CUBA 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

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.

Cubetas moldeadas con esquinas redondeadas, fabricadas en acero inoxidable AISI 316 para una máxima resistencia a la corrosión.

Salida de agua y desagüe de suelo de acero inoxidable.

VERSIÓN GAS

Calefacción mediante quemador de acero inoxidable situado fuera del depósito.

Grifo termostático con termopar de seguridad.

Encendido piezoeléctrico.

VERSIÓN ELÉCTRICA

Calentamiento mediante resistencia blindada situada en el depósito.

Temperatura controlada por termostato seleccionable entre 60°-90°C (precalentamiento) o posición de calentamiento continuo.

Termostato de seguridad.

COCEDOR DE PASTA PASANTE GAS 1 CUBA 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0993029
DEFINICIÓN	N1100CP/G450 CUOCIPASTA GAS 1V.42LT M45
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	MIXTO
ANCHURA ANCHO	450 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	80 Kg
VOLUMEN (neto)	0.431
LONGITUD DEL PAQUETE	1320 mm
ANCHO DEL PAQUETE	540 mm
ALTURA DEL ENVASE	1100 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,780 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	96 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.015 kW
POTENCIA DE GAS	14
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	13,50
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
PRESIÓN MÍNIMA	150
PRESIÓN MÁXIMA	500
GRADO IP	IPX5
CAPACIDAD	42 litri
MODELO CERTIFICADO	N1100CP/G450

COCEDOR DE PASTA PASANTE GAS 1 CUBA 40 L

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0993029	N1100CP/G450	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



COCEDOR DE PASTA PASANTE GAS 1 CUBA 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
BN2591611	KIT E	KIT 2 CESTAS COCEDORAS DE PASTA
CR1355829	KIT - A	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355839	KIT - B	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355849	KIT - C	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355859	KIT - D	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355879	COP	
CR0999179	9KIT-A	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999189	9KIT-B	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999199	9KIT-C	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999209	9KIT - D	KIT 3 CESTAS INOX GN1/3 CON ASAS LATERALES
CR0999169	CVCP40	TAPA DEL DEPÓSITO DE 40 LITROS