

CODICE
CR1353549

MODELLO
N1100PHV/E1000

SERIE
SERIE GIANO

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Geräte der Serie Giano Passante zeichnen sich durch ihre große Vielseitigkeit, die perfekte Kombination der Module und ihre Robustheit dank der 2 mm dicken, lasergeschnittenen Kochflächen aus AISI 304 aus.

Diese Besonderheiten ermöglichen die Realisierung von Brennblöcken nach spezifischen Kundenanforderungen. Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet.

Die Untergestelle können mit Durchlauföfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenöfen ausgestattet werden.

Alle Maschinen entsprechen den CE-Vorschriften.

Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung anzufordern.

Diese Besonderheiten ermöglichen es, Brennblöcke nach spezifischen Kundenwünschen zu realisieren.

Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet.

Die Sockel können mit Durchreicheöfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenschränken ausgestattet werden.

Maschinen, die alle den CE-Vorschriften entsprechen.

Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung zu beantragen.



TECHNISCHE DATEN

ELEKTRISCH

Abgerundete Ecken und abgeschrägte Oberkante für eine Größe von 83x66 cm mit einer Dicke von 1,8 cm und einer Höhe bündig mit der Platte.

4 unabhängige 4-kW-Kochzonen mit einer Größe von 41x32 cm.

Temperaturgesteuert mit thermostatischer Einstellung von 50 bis 400 °C.

Das Gerät ist mit einer großen umlaufenden Rinne, einem Abflussloch und einer Auffangschale für Flüssigkeiten ausgestattet.

CODICE
CR1353549MODELLO
N1100PHV/E1000SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1353549
DEFINITION	N1100PHV/E1000 PLANCHA ELETTR. M100 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1000 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	0 Kg
VOLUMEN (netto)	0.957
LÄNGE DES PAKETS	440 mm
BREITE DES PAKETS	980 mm
VERPACKUNGSHÖHE	500 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,216 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	0 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50-60 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	16 kW
IP-GRAD	IPX4
ZERTIFIZIERTES MODELL	N1100PHV/E450

ELEKTRISCHE PLANCHA AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1353549

MODELLO
N1100PHV/E1000

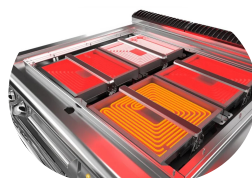
SERIE
SERIE GIANO

CODICE
CR1353549

MODELLO
N1100PHV/E1000

SERIE
SERIE GIANO

PRODUKTE BEREICH PLUS



4 unabhängige Kochzonen mit je 4 kW.



Breiter Umfangskanal zum Sammeln von Fett aus Kochflüssigkeiten.



Chrom-Molybdän-Stahlplatte für perfekte Wärmeverteilung und leichte Reinigung



Direktes und indirektes Kochen möglich