

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

CODICE
CR1011189

MODELLO
N550VA/450

SERIE
SERIE GIANO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1011189
DEFINIZIONE	N550VA/450 VANO A GIORNO M45
LINEA COMMERCIALE	SERIE 1100
DIM. LARGHEZZA	450 mm
DIM. PRODONDITÀ	550 mm
DIM. ALTEZZA	620 mm
PESO NETTO	0 Kg
VOLUME (netto)	0.153
LUNGHEZZA IMBALLO	0 mm
LARGHEZZA IMBALLO	0 mm
ALTEZZA IMBALLO	0 mm
VOLUME IMBALLO	0,000 m3
PESO LORDO IMBALLO	0 Kg

VANO NEUTRO

CODICE
CR1011189

MODELLO
N550VA/450

SERIE
SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

