

COCINA DE PASO DE 6 QUEMADORES - VERSIÓN SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011599

MODELLO
N1100PC/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 QUEMADORES - VERSIÓN SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1011599	MODELLO N1100PC/G1303	SERIE SERIE GIANO
---------------------	--------------------------	----------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1011599
DEFINICIÓN	N1100PC/G1303 6 FUOCHI TOP P
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	1350 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	280 mm
PESO NETO	94 Kg
VOLUMEN (neto)	0.416
LONGITUD DEL PAQUETE	1330 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1430 mm
ALTURA DEL ENVASE	540 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,000 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	120 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	AC 230V 50Hz
POTENCIA DE GAS	38.4
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	38,40
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
N. INCENDIOS/PLACAS	SEI FUOCHI
MODELO CERTIFICADO	N1100PC/G13

COCINA DE PASO DE 6 QUEMADORES - VERSIÓN
SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011599

MODELLO
N1100PC/G1303

SERIE
SERIE GIANO

COCINA DE PASO DE 6 QUEMADORES - VERSIÓN SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1011599	MODELLO N1100PC/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	SOBREPRECIO PARA LA VERSIÓN CON TAPA AUTOPULSANTE - 2 quemadores
AES-4F	AES-4F	SOBREPRECIO PARA LA VERSIÓN CON TAPA AUTOPULSANTE - 2 quemadores
AES-6F	AES-6F	SOBREPRECIO PARA LA VERSIÓN CON TAPA AUTOPULSANTE - 2 quemadores