

PLACA DE GAS DE PASO INTEGRAL - VERSIÓN SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011099

MODELLO
N1100TP/900

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.

Placa de cocción de acero pulido.

Calentamiento de la placa (4 zonas) mediante 4 resistencias de 4 kW.

Regulación de la temperatura de las resistencias de 50 a 400°C mediante termostato.

Indicador luminoso de actividad de calefacción.

PLACA DE GAS DE PASO INTEGRAL - VERSIÓN
SUPERIOR

CODICE CR1011099	MODELLO N1100TP/900	SERIE SERIE GIANO
---------------------	------------------------	----------------------

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1011099
DEFINICIÓN	N1100TP/900 TUTTAPIASTRA GAS M90 TOP
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	900 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	280 mm
PESO NETO	174 Kg
VOLUMEN (neto)	0.277
LONGITUD DEL PAQUETE	1260 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1020 mm
ALTURA DEL ENVASE	1150 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,477 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	200 Kg
POTENCIA DE GAS	14
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	13,50
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
MODELO CERTIFICADO	N1100TP/900

PLACA DE GAS DE PASO INTEGRAL - VERSIÓN
SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011099

MODELLO
N1100TP/900

SERIE
SERIE GIANO