

GAS FRY-TOP PLATE 1/2 SMOOTH 1/2 RIBBED CHROME - TOP VERSION

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010569

MODELLO
N550FTT/G925

SERIE
SERIE GIANO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les appareils de la série Giano Passante se caractérisent par leur grande polyvalence, la parfaite combinaison des modules et leur robustesse, grâce aux surfaces de cuisson AISI 304 de 2 mm d'épaisseur, découpées au laser.

Ces particularités permettent de réaliser des blocs de cuisson selon les exigences spécifiques du client.

La fiabilité et la haute efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés et par la haute efficacité des éléments chauffants utilisés.

Les bases de support peuvent être équipées de fours traversants, d'armoires chaudes ventilées, de fours neutres, de fours cantilever ou de fours à pont.

Toutes les machines sont conformes à la réglementation CE.

Il est possible de demander un traitement de peinture RAL.

Ces particularités permettent de produire des blocs de cuisson selon les exigences spécifiques des clients.

La fiabilité et la haute efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés et par la haute efficacité des éléments chauffants utilisés.

Les bases d'appui peuvent être équipées de fours traversants, d'armoires chaudes ventilées, neutres, ou d'armoires en porte-à-faux ou à pont.

Machines toutes conformes à la réglementation CE.

Il est possible de demander un traitement de peinture RAL.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs en acier inoxydable et finition Scotch Brite.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Des tableaux de bord profilés avec des commandes orientées vers l'opérateur.

Plaque de cuisson en fer doux (plaque normale), revêtue de chrome dur poli (plaque chromée).

Grand tiroir de récupération des graisses.

Brûleur à flamme auto-stabilisée.

Contrôle de la température par vanne thermostatique avec thermocouple de sécurité (115°C-300°C).

Allumage piézoélectrique.

GAS FRY-TOP PLATE 1/2 SMOOTH 1/2 RIBBED CHROME - TOP VERSION

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010569

MODELLO
N550FTT/G925

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1010569
DÉFINITION	N550FTT/G925 FTG 1/2 RIG. CROM. M90 TOP
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	900 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	550 mm
DIM. HAUTEUR	280 mm
POIDS NET	84 Kg
VOLUME (net)	0.139
LONGUEUR DU PAQUET	650 mm
LARGEUR DU PAQUET	940 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1280 mm
VOLUME DU PAQUET	0,782 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	110 Kg
GAS POWER	9.5
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	9,00
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	GPL 28-30/37 mbar
MODÈLE CERTIFIÉ	N550FTT/G925

GAS FRY-TOP PLATE 1/2 SMOOTH 1/2 RIBBED
CHROME - TOP VERSION

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1010569	N550FTT/G925	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



GAS FRY-TOP PLATE 1/2 SMOOTH 1/2 RIBBED CHROME - TOP VERSION

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010569

MODELLO
N550FTT/G925

SERIE
SERIE GIANO

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1011729	1100KC4	KIT TIROIR POUR BASE NEUTRE 450 MM
CR1011739	1100KC8	KIT TIROIR POUR BASE NEUTRE 900 MM
BN418032900010	45/1100	PORTE SÉRIE JANUS
BN2564200	GA	PIEDS - JAMBE HAUTE
BN2564210	GB	PIEDS - JAMBES BASSE
CR1011769	NZA135	PLINTHE AVANT - MODULE 1350
CR1011779	NZA180	PLINTHE AVANT - MODULE 1800
CR1011789	NZA225	PLINTHE AVANT - MODULE 2250
CR1011799	NZA270	PLINTHE AVANT - MODULE 2700
BN2593590	CMF1109	MAIN COURANTE AVANT
BN2593591	CMF1113	MAIN COURANTE AVANT
BN2593592	CMF1118	MAIN COURANTE AVANT
BN2593593	CMF1122	MAIN COURANTE AVANT
BN2593594	CMF1127	MAIN COURANTE AVANT
BN2593580	CMA1109	MAIN COURANTE PÉRIPHÉRIQUE
BN2593581	CMA1113	MAIN COURANTE PÉRIPHÉRIQUE
BN2593582	CMA1118	MAIN COURANTE PÉRIPHÉRIQUE
BN2593583	CMA1122	MAIN COURANTE PÉRIPHÉRIQUE
BN2593584	CMA1127	MAIN COURANTE PÉRIPHÉRIQUE
BN2593599	CMT11	ÉLÉMENT D'EXTRÉMITÉ DU PLANCHER
CGPT 1190	CGPT 1190	STRUCTURE DU TITULAIRE DE L'AMI
CGPT 11135	CGPT 11135	STRUCTURE DU TITULAIRE DE L'AMI
CGPT 11180	CGPT 11180	STRUCTURE DU TITULAIRE DE L'AMI
CGPT 11225	CGPT 11225	STRUCTURE DU TITULAIRE DE L'AMI
CGPT 1127	CGPT 1127	STRUCTURE DU TITULAIRE DE L'AMI
CCPG110N	CCPG110N	PILIER NEUTRE
ST1113A	ST1113A	STRUCTURE ALUMINISÉE
ST1118A	ST1118A	STRUCTURE ALUMINISÉE
ST1122A	ST1122A	STRUCTURE ALUMINISÉE
ST1127A	ST1127A	STRUCTURE ALUMINISÉE
ST1113X	ST1113X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
ST1118X	ST1118X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
ST1122X	ST1122X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
ST1127X	ST1127X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
SP1113X	SP1113X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
SP1118X	SP1118X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
SP1122X	SP1122X	STRUCTURE EN ACIER INOXYDABLE
BN2593475	BV-RG11	PAIRE DE SUPPORTS DE GRILLE GN 1/1
BN0221000001	20/1100MCRP	SUPPORT DE COLONNE D'EAU AVEC ROBINET - SÉRIE GIANO
BN2590145	RUB110	Robinet 45x55x62 65 H
CR1355819	CR1355819	KIT DE ROUES SÉRIE GIANO
CR1011749	NZA45	PLINTHE AVANT - MODULE 450
CR1011759	NZA90	PLINTHE AVANT - MODULE 900

GAS FRY-TOP PLATE 1/2 SMOOTH 1/2 RIBBED
CHROME - TOP VERSION

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1010569	N550FTT/G925	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CR1011809 NZL110 BASE LATÉRALE TRAVERSANTE