

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

Disponibili con bruciatori da 10 kW o da 14 kW.

Piani con spessore da 20/10 con invaso da 550x520 mm o 950x520 mm.

Scarico posteriore destro di 22 mm di diametro, predisposto per connessione a terra.

Nella zona vano, vaschetta a tutta larghezza per la raccolta dei liquidi di trascinamento.

WOK A GAS - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	1100/90 CGPW20
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	450 mm
DIM. PRODONDITÀ	1100 mm
DIM. ALTEZZA	860 mm
POTENZA GAS	20

WOK A GAS - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO