

# BAIN ÉLECTRIQUE TRAVERSANT - VERSION SUPÉRIEURE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1010279

MODELLO  
N1100BG/E450

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.

Dimensions de la baignoire Gastronorm (2x 2/3).

Remplissage manuel de l'eau par le distributeur.

Faux fond perforé pour soutenir les conteneurs.

Baignoire équipée d'un niveau de trop-plein.

GAS

Température réglable de 55°C à 90°C.

Brûleur contrôlé par des vannes thermostatiques avec thermocouple de sécurité.

Allumage piézoélectrique.

ÉLECTRICITÉ

Température réglable de 30°C à 90°C.

Éléments chauffants blindés placés à l'extérieur du réservoir.

Témoin d'activité du chauffage.

# BAIN ÉLECTRIQUE TRAVERSANT - VERSION SUPÉRIEURE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1010279

MODELLO  
N1100BG/E450

SERIE  
SERIE GIANO

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1010279
DÉFINITION	N1100BG/E450 BAGNOMARIA ELETT. M45 TOP
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	450 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	280 mm
POIDS NET	48 Kg
VOLUME (net)	0,139
LONGUEUR DU PAQUET	510 mm
LARGEUR DU PAQUET	1280 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1150 mm
VOLUME DU PAQUET	0,751 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	70 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	2.2 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100BG/E450

# BAIN ÉLECTRIQUE TRAVERSANT - VERSION SUPÉRIEURE

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1010279

MODELLO  
N1100BG/E450

SERIE  
SERIE GIANO