

# FRY-TOP À PLAQUE LISSE À TRAVERS LE GAZ - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1010809

MODELLO  
N1100FTTF/GE900

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.



# FRY-TOP À PLAQUE LISSE À TRAVERS LE GAZ - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1010809

MODELLO  
N1100FTTF/GE900

SERIE  
SERIE GIANO

## 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.

# FRY-TOP À PLAQUE LISSE À TRAVERS LE GAZ - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1010809

MODELLO  
N1100FTTF/GE900

SERIE  
SERIE GIANO

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1010809
DÉFINITION	N1100FTTF/GE900 FTG LISCIO M90 C/F ELE.
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	900 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	0 Kg
VOLUME (net)	0.861
LONGUEUR DU PAQUET	0 mm
LARGEUR DU PAQUET	0 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	0 mm
VOLUME DU PAQUET	0,000 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	0 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	9 kW
GAS POWER	16
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	16,00
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100FTTF/GE900

FRY-TOP À PLAQUE LISSE À TRAVERS LE GAZ - SUR  
FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
CR1010809

MODELLO  
N1100FTTF/GE900

SERIE  
SERIE GIANO

# FRY-TOP À PLAQUE LISSE À TRAVERS LE GAZ - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

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



CODICE  
**CR1010809**

MODELLO  
**N1100FTTF/GE900**

SERIE  
**SERIE GIANO**

## ACCESSOIRES

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

FRY-TOP À PLAQUE LISSE À TRAVERS LE GAZ - SUR  
FOUR ÉLECTRIQUE

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1010809	N1100FTTF/GE900	SERIE GIANO

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



CR1011809                      NZL110                      BASE LATÉRALE TRAVERSANTE