

GAS-NUDELKOCHER - 1 WANNE 40 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Geräte der Serie Giano Passante zeichnen sich durch ihre große Vielseitigkeit, die perfekte Kombination der Module und ihre Robustheit dank der 2 mm dicken, lasergeschnittenen Kochflächen aus AISI 304 aus. Diese Besonderheiten ermöglichen die Realisierung von Brennblöcken nach spezifischen Kundenanforderungen. Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet. Die Untergestelle können mit Durchlauföfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenöfen ausgestattet werden. Alle Maschinen entsprechen den CE-Vorschriften. Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung anzufordern. Diese Besonderheiten ermöglichen es, Brennblöcke nach spezifischen Kundenwünschen zu realisieren. Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet. Die Sockel können mit Durchreicheöfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenschränken ausgestattet werden. Maschinen, die alle den CE-Vorschriften entsprechen. Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung zu beantragen.



TECHNISCHE DATEN

Außenbeschichtung aus rostfreiem Stahl und Scotch Brite-Finish.
Platten mit 2 mm Dicke.
Konturierte Armaturen Bretter mit zum Fahrer hin geneigten Bedienelementen.
Geformte Wannen mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 316 für maximale Korrosionsbeständigkeit.
Wasserablauf und Bodenablauf aus Edelstahl.
GAS VERSION
Die Beheizung erfolgt über einen Edelstahlbrenner, der außerhalb des Tanks angebracht ist.

Thermostatischer Wasserhahn mit Sicherheitsthermoelement.
Piezo-Zündung.
ELEKTRISCHE VERSION
Beheizung über ein gepanzertes Heizelement, das sich im Tank befindet.
Thermostatgesteuerte Temperatur wählbar von 60°-90°C (Vorheizen) oder Dauerheizstellung.
Sicherheitsthermostat.

GAS-NUDELKOCHER - 1 WANNE 40 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|---|
| MATERIAL | CR0993029 |
| DEFINITION | N1100CP/G450 CUOCIPASTA GAS 1V.42LT M45 |
| KOMMERZIELLE LINIE | SERIE 1100 |
| SUPPLY | MIXED |
| DIM. BREITE | 450 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 1100 mm |
| DIM. HÖHE | 870 mm |
| NETTOGEWICHT | 80 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0.431 |
| LÄNGE DES PAKETS | 1320 mm |
| BREITE DES PAKETS | 540 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 1100 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 0,780 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 96 Kg |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG | 220-240V 1N |
| FREQUENZ | 50 Hz |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 0.015 kW |
| GAS POWER | 14 |
| GAS POWER (G25.3/25mbar) | 13,50 |
| GAS-/KÄLTEMITTELART | GPL 28-30/37 mbar |
| MINDESTDRUCK | 150 |
| HÖCHSTDROCK | 500 |
| IP-GRAD | IPX5 |
| KAPAZITÄT | 42 litri |
| ZERTIFIZIERTES MODELL | N1100CP/G450 |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



GAS-NUDELKOCHER - 1 WANNE 40 LT

CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

GAS-NUDELKOCHER - 1 WANNE 40 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|-----------|----------|--|
| BN2591611 | KIT E | KIT 2 KÖRBE FÜR PASTA-KOCHER |
| CR1355829 | KIT - A | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT |
| CR1355839 | KIT - B | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT |
| CR1355849 | KIT - C | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT |
| CR1355859 | KIT - D | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT |
| CR1355879 | COP | |
| CR0999179 | 9KIT-A | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 40LT |
| CR0999189 | 9KIT-B | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 40LT |
| CR0999199 | 9KIT-C | MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 40LT |
| CR0999209 | 9KIT - D | 9KIT - D MÖGLICHE KORB-KOMBINATIONEN NUDELKOCHER |
| CR0999169 | CVCP40 | DECKEL FÜR PASTA-KOCHER 40 LT |