

# ELEMENTO NEUTRO CON CAJÓN - VERSIÓN SUPERIOR

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



CODICE  
CR1010019

MODELLO  
N550NEC/450

SERIE  
SERIE GIANO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los aparatos de la Serie Giano Passante se caracterizan por su gran versatilidad, la perfecta combinación de módulos y su robustez, gracias a las superficies de cocción AISI 304 de 2 mm de grosor cortadas con láser.

Estas peculiaridades permiten realizar bloques de cocción según los requisitos específicos del cliente.

La fiabilidad y el alto rendimiento están garantizados por el uso de componentes probados y la alta eficiencia de los elementos calefactores utilizados.

Las bases de apoyo pueden equiparse con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros u hornos en voladizo o de puente.

Todas las máquinas cumplen la normativa CE.

Es posible solicitar un tratamiento de pintura RAL.

Estas peculiaridades permiten realizar bloques de cocción según los requisitos específicos del cliente.

La fiabilidad y el alto rendimiento están garantizados por el uso de componentes probados y la alta eficiencia de los elementos calefactores utilizados.

Las bases de apoyo pueden equiparse con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros, o armarios voladizos o de puente.

Todas las máquinas cumplen la normativa CE.

Es posible solicitar un tratamiento de pintura RAL.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

# ELEMENTO NEUTRO CON CAJÓN - VERSIÓN SUPERIOR

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



CODICE  
CR1010019

MODELLO  
N550NEC/450

SERIE  
SERIE GIANO

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1010019
DEFINICIÓN	N550NEC/450 ELEMEN. NEUT. M45 TOP C/CAS
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
ANCHURA ANCHO	450 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	550 mm
DIM. ALTURA	280 mm
PESO NETO	35.7 Kg
VOLUMEN (neto)	0.069
LONGITUD DEL PAQUETE	1280 mm
ANCHO DEL PAQUETE	510 mm
ALTURA DEL ENVASE	620 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,400 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	42 Kg

