

HORNO DE GAS DE PASO TOTAL - EN HORNO ELÉCTRICO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011139

MODELLO
N1100TPF/GE900

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

Revestimiento exterior de acero inoxidable y acabado Scotch Brite.
Tapas de 2 mm de grosor.
Salpicaderos contorneados con mandos inclinados hacia el operador.
Placa de cocción de acero pulido.
Calentamiento de la placa (4 zonas) mediante 4 resistencias de 4 kW.

Regulación de la temperatura de las resistencias de 50 a 400°C mediante termostato.
Indicador luminoso de actividad de calefacción.

HORNO DE GAS DE PASO TOTAL - EN HORNO ELÉCTRICO

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



CODICE
 CR1011139

MODELLO
 N1100TPF/GE900

SERIE
 SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1011139
DEFINICIÓN	N1100TPF/GE900 TUTTAPIAS.EL.M90 C/F ELE.
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	MIXTO
ANCHURA ANCHO	900 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	58.65 Kg
VOLUMEN (neto)	0.861
LONGITUD DEL PAQUETE	1020 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1260 mm
ALTURA DEL ENVASE	570 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,730 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	69 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	9 kW
POTENCIA DE GAS	14
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	13,50
GRADO IP	IPX4
MODELO CERTIFICADO	N1100TPF/GE900

**HORNO DE GAS DE PASO TOTAL - EN HORNO
ELÉCTRICO**

CODICE CR1011139	MODELLO N1100TPF/GE900	SERIE SERIE GIANO
---------------------	---------------------------	----------------------

Project
Rev.:
Zone:
Location:

