

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.

Abmessungen der Gastronorm-Wanne (2x 2/3).

Manuelle Wasserbefüllung durch Spender.

Perforierter Zwischenboden zur Aufnahme von Behältern.

Die Wanne ist mit einer Überlaufebene ausgestattet.

GAS

Einstellbare Temperatur von 55°C bis 90°C.

Brennersteuerung durch Thermostatventile mit Sicherheitsthermoelement.

Piezo-Zündung.

ELEKTRISCH

Einstellbare Temperatur von 30°C bis 90°C.

Gepanzerte Heizelemente an der Außenseite des Tanks.

Kontrollleuchte für die Heizaktivität.

GAS- BAINMARIE AUF UNTERBAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010259

MODELLO
N1100BGV/G450

SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010259
DEFINITION	N1100BGV/G450 BAGNOMARIA GAS M45 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	57.8 Kg
VOLUMEN (netto)	0.431
LÄNGE DES PAKETS	1280 mm
BREITE DES PAKETS	510 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,750 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	68 Kg
GAS POWER	3.66
GAS POWER (G25.3/25mbar)	3,40
ZERTIFIZIERTES MODELL	N1100BGV/G450

Project
Rev.:
Zone:
Location:



GAS- BAINMARIE AUF UNTERBAU

CODICE
CR1010259

MODELLO
N1100BGV/G450

SERIE
SERIE GIANO