

FRY-TOP A GAS PLACA CROMADA LISA - VERSIÓN SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010559

MODELLO
N550FTT/G905

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 hierro dulce (placa normal), recubierta de cromo duro pulido (placa cromada).

Gran cajón recoge grasas.

Quemador de llama autoestabilizadora.

Control de temperatura mediante válvula termostática con termopar de seguridad (115°C-300°C).

Encendido piezoeléctrico.

FRY-TOP A GAS PLACA CROMADA LISA - VERSIÓN
SUPERIOR

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010559

MODELLO
N550FTT/G905

SERIE
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1010559
DEFINICIÓN	N550FTT/G905 FTG LISCIO CROM. M90 TOP
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	900 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	550 mm
DIM. ALTURA	280 mm
PESO NETO	0 Kg
VOLUMEN (neto)	0.139
LONGITUD DEL PAQUETE	1020 mm
ANCHO DEL PAQUETE	1260 mm
ALTURA DEL ENVASE	620 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,797 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	0 Kg
POTENCIA DE GAS	9.5
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	9,00
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
MODELO CERTIFICADO	N550FTT/G905

FRY-TOP A GAS PLACA CROMADA LISA - VERSIÓN
SUPERIOR

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1010559	N550FTT/G905	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

