

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 2 CUBETAS 26+26 LITROS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010339

MODELLO
N550CP/E900

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.

Cubetas moldeadas con esquinas redondeadas, fabricadas en acero inoxidable AISI 316 para una máxima resistencia a la corrosión.

Salida de agua y desagüe de suelo de acero inoxidable.

VERSIÓN GAS

Calefacción mediante quemador de acero inoxidable situado fuera del depósito.

Grifo termostático con termopar de seguridad.

Encendido piezoeléctrico.

VERSIÓN ELÉCTRICA

Calentamiento mediante resistencia blindada situada en el depósito.

Temperatura controlada por termostato seleccionable entre 60°-90°C (precalentamiento) o posición de calentamiento continuo.

Termostato de seguridad.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 2 CUBETAS 26+26
LITROS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010339

MODELLO
N550CP/E900

SERIE
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1010339
DEFINICIÓN	N550CP/E900 CUOCIPASTA EL.2V.26+26LT M90
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	900 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	550 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	76 Kg
VOLUMEN (neto)	0.431
LONGITUD DEL PAQUETE	940 mm
ANCHO DEL PAQUETE	650 mm
ALTURA DEL ENVASE	1250 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,764 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	102 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	15 kW
PRESIÓN MÍNIMA	150
PRESIÓN MÁXIMA	500
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	26 litri
MODELO CERTIFICADO	N550CP/E900

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 2 CUBETAS 26+26 LITROS

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1010339	N550CP/E900	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 2 CUBETAS 26+26 LITROS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010339

MODELLO
N550CP/E900

SERIE
SERIE GIANO

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
BN2591611	KIT E	KIT 2 CESTAS COCEDORAS DE PASTA
CR1355829	KIT - A	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355839	KIT - B	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355849	KIT - C	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355859	KIT - D	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355879	COP	
CR0999179	9KIT-A	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999189	9KIT-B	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999199	9KIT-C	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0789930	9KIT-D	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999209	9KIT - D	KIT 3 CESTAS INOX GN1/3 CON ASAS LATERALES
CR0999169	CVCP40	TAPA DEL DEPÓSITO DE 40 LITROS