

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

CODICE
CR1010059MODELLO
N1100NEC/450SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010059
DEFINITION	N1100NEC/450 ELEMEN. NEUT.M45 TOP C/CAS
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	280 mm
NETTOGEWICHT	53 Kg
VOLUMEN (netto)	0.139
LÄNGE DES PAKETS	510 mm
BREITE DES PAKETS	1280 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1150 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,751 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	75 Kg

Project
Rev.:
Zone:
Location:



NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE

CODICE
CR1010059

MODELLO
N1100NEC/450

SERIE
SERIE GIANO