

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

COMPARTIMENTO NEUTRO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011189

MODELLO
N550VA/450

SERIE
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1011189
DEFINICIÓN	N550VA/450 VANO A GIORNO M45
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
ANCHURA ANCHO	450 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	550 mm
DIM. ALTURA	620 mm
PESO NETO	0 Kg
VOLUMEN (neto)	0.153
LONGITUD DEL PAQUETE	0 mm
ANCHO DEL PAQUETE	0 mm
ALTURA DEL ENVASE	0 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,000 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	0 Kg

COMPARTIMENTO NEUTRO

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1011189	N550VA/450	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

