

CUISEUR DE PÂTES À GAZ 2 CUVES 26+26 LITRES

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010319

MODELLO
N550CP/G900

SERIE
SERIE GIANO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les appareils de la série Giano Passante se caractérisent par leur grande polyvalence, la parfaite combinaison des modules et leur robustesse, grâce aux surfaces de cuisson AISI 304 de 2 mm d'épaisseur, découpées au laser.

Ces particularités permettent de réaliser des blocs de cuisson selon les exigences spécifiques du client.

La fiabilité et la haute efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés et par la haute efficacité des éléments chauffants utilisés.

Les bases de support peuvent être équipées de fours traversants, d'armoires chaudes ventilées, de fours neutres, de fours cantilever ou de fours à pont.

Toutes les machines sont conformes à la réglementation CE. Il est possible de demander un traitement de peinture RAL.

Ces particularités permettent de produire des blocs de cuisson selon les exigences spécifiques des clients.

La fiabilité et la haute efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés et par la haute efficacité des éléments chauffants utilisés.

Les bases d'appui peuvent être équipées de fours traversants, d'armoires chaudes ventilées, neutres, ou d'armoires en porte-à-faux ou à pont.

Machines toutes conformes à la réglementation CE.

Il est possible de demander un traitement de peinture RAL.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Revêtements extérieurs en acier inoxydable et finition Scotch Brite.

Plateaux d'une épaisseur de 2 mm.

Des tableaux de bord profilés avec des commandes orientées vers l'opérateur.

Bacs moulés avec coins arrondis, en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance maximale à la corrosion.

Sortie d'eau et vidange au sol en acier inoxydable.

VERSION GAZ

Chauffage par brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve.

Robinet thermostatique avec thermocouple de sécurité.

Allumage piézoélectrique.

VERSION ÉLECTRIQUE

Chauffage par élément chauffant blindé situé dans le réservoir.

Température contrôlée par thermostat, sélectionnable de 60° à 90°C (préchauffage) ou en position de chauffage continu.

Thermostat de sécurité.

CUISEUR DE PÂTES À GAZ 2 CUVES 26+26 LITRES

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010319

MODELLO
N550CP/G900

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1010319
DÉFINITION	N550CP/G900 CUOCIPAS. GAS 2V.26+26LT M90
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	900 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	550 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	84 Kg
VOLUME (net)	0,431
LONGUEUR DU PAQUET	650 mm
LARGEUR DU PAQUET	940 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1280 mm
VOLUME DU PAQUET	0,782 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	110 Kg
GAS POWER	24
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	22,00
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	METANO "H, E" G20 20/25mbar
PRESSION MINIMALE	150
PRESSION MAXIMALE	500
CAPACITÉ	26 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	N550CP/G900

CUISEUR DE PÂTES À GAZ 2 CUVES 26+26 LITRES

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010319

MODELLO
N550CP/G900

SERIE
SERIE GIANO

CUISEUR DE PÂTES À GAZ 2 CUVES 26+26 LITRES

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010319

MODELLO
N550CP/G900

SERIE
SERIE GIANO

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN2591611	KIT E	KIT 2 PANIERS CUISEURS DE PÂTES
CR1355829	KIT - A	KIT DE PANIER POUR BAC DE 26 LITRES
CR1355839	KIT - B	KIT DE PANIER POUR BAC DE 26 LITRES
CR1355849	KIT - C	KIT DE PANIER POUR BAC DE 26 LITRES
CR1355859	KIT - D	KIT DE PANIER POUR BAC DE 26 LITRES
CR1355879	COP	
CR0999179	9KIT-A	KIT DE PANIER POUR BAIGNOIRE DE 40 LITRES
CR0999189	9KIT-B	KIT DE PANIER POUR BAIGNOIRE DE 40 LITRES
CR0999199	9KIT-C	KIT DE PANIER POUR BAIGNOIRE DE 40 LITRES
CR0999209	9KIT - D	KIT 3 GN1/3 PANIERS EN ACIER INOXYDABLE AVEC POIGNÉES LATÉRALES
CR0999169	CVCP40	COUVERCLE DE RÉSERVOIR DE 40 LITRES