

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

Außenbeschichtung aus rostfreiem Stahl und Scotch Brite-Finish.
Platten mit 2 mm Dicke.
Konturierte Armaturen Bretter mit zum Fahrer hin geneigten Bedienelementen.
Abmessungen der Gastronorm-Wanne (2x 2/3).
Manuelle Wasserbefüllung durch Spender.
Perforierter Zwischenboden zur Aufnahme von Behältern.
Die Wanne ist mit einer Überlaufecke ausgestattet.
GAS

Einstellbare Temperatur von 55°C bis 90°C.
Brennersteuerung durch Thermostatventile mit Sicherheitsthermoelement.
Piezo-Zündung.
ELEKTRISCH
Einstellbare Temperatur von 30°C bis 90°C.
Gepanzerte Heizelemente an der Außenseite des Tanks.
Kontrollleuchte für die Heizaktivität.

CODICE
CR1010249MODELLO
N1100BG/G450SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010249
DEFINITION	N1100BG/G450 BAGNOMARIA GAS M45 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	280 mm
NETTOGEWICHT	44.2 Kg
VOLUMEN (netto)	0.139
LÄNGE DES PAKETS	1280 mm
BREITE DES PAKETS	510 mm
VERPACKUNGSHÖHE	620 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,400 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	52 Kg
GAS POWER	3.66
GAS POWER (G25.3/25mbar)	3,40
ZERTIFIZIERTES MODELL	N1100BG/G450

GAS- BAINMARIE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010249

MODELLO
N1100BG/G450

SERIE
SERIE GIANO