

CODICE
CR1010309

MODELLO
N550CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

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.

Geformte Wannen mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 316 für maximale Korrosionsbeständigkeit.

Wasserablauf und Bodenablauf aus Edelstahl.

GAS VERSION

Die Beheizung erfolgt über einen Edelstahlbrenner, der außerhalb des Tanks angebracht ist.

Thermostatischer Wasserhahn mit Sicherheitsthermoelement.

Piezo-Zündung.

ELEKTRISCHE VERSION

Beheizung über ein gepanzertes Heizelement, das sich im Tank befindet.

Thermostatgesteuerte Temperatur wählbar von 60°-90°C (Vorheizen) oder Dauerheizstellung.

Sicherheitsthermostat.

CODICE
CR1010309MODELLO
N550CP/G450SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010309
DEFINITION	N550CP/G450 CUOCIPASTA GAS 1V.26LT M45
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	550 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	46 Kg
VOLUMEN (netto)	0.215
LÄNGE DES PAKETS	530 mm
BREITE DES PAKETS	700 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1280 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,475 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	68 Kg
GAS POWER	12
GAS POWER (G25.3/25mbar)	11,00
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
MINDESTDRUCK	150
HÖCHSTDRUCK	500
KAPAZITÄT	26 litri
ZERTIFIZIERTES MODELL	N550CP/G450

Project
Rev.:
Zone:
Location:



GAS-NUDELKOCHER - 1 WANNE 26 LT

CODICE
CR1010309

MODELLO
N550CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

GAS-NUDELKOCHER - 1 WANNE 26 LT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010309

MODELLO
N550CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN2591611	KIT E	KIT 2 KÖRBE FÜR PASTA-KOCHER
CR1355829	KIT - A	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT
CR1355839	KIT - B	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT
CR1355849	KIT - C	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT
CR1355859	KIT - D	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 26LT
CR1355879	COP	
CR0999179	9KIT-A	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 40LT
CR0999189	9KIT-B	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 40LT
CR0999199	9KIT-C	MÖGLICHE KÖRBE-KOMBINATIONEN BECKENS 40LT
CR0999209	9KIT - D	9KIT - D MÖGLICHE KORB-KOMBINATIONEN NUDELKOCHER
CR0999169	CVCP40	DECKEL FÜR PASTA-KOCHER 40 LT