

CUISEUR DE PÂTES TRAVERSANT GAZ 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

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 TRAVERSANT GAZ 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0993029
DÉFINITION	N1100CP/G450 CUOCIPASTA GAS 1V.42LT M45
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	MIXTE
DIM. LARGEUR	450 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	80 Kg
VOLUME (net)	0.431
LONGUEUR DU PAQUET	1320 mm
LARGEUR DU PAQUET	540 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	0,780 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	96 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.015 kW
GAS POWER	14
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	13,50
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	GPL 28-30/37 mbar
PRESSION MINIMALE	150
PRESSION MAXIMALE	500
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	42 litri
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100CP/G450

CUISEUR DE PÂTES TRAVERSANT GAZ 1 CUVE 40 L

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0993029	N1100CP/G450	SERIE GIANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CUISEUR DE PÂTES TRAVERSANT GAZ 1 CUVE 40 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993029

MODELLO
N1100CP/G450

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