

CARATTERISTICHE GENERALI

Le apparecchiature della Serie Giano passante si caratterizzano per la grande versatilità, per il perfetto accostamento dei moduli e per la loro robustezza, grazie ai piani di cottura da 2 mm di spessore in AISI 304 tagliati al laser.

Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente.

Affidabilità ed elevata efficienza sono garantiti dall'utilizzo di componenti testati e dell'alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati.

Le basi di appoggio possono essere attrezzate con forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, oppure a sbalzo o a ponte.

Macchine tutte conformi alle normative CE.

È possibile richiedere un trattamento per verniciatura RAL.



SPECIFICHE TECNICHE

ELEMENTO NEUTRO - SU VANO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010089

MODELLO
N550NEV/450

SERIE
SERIE GIANO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1010089
DEFINIZIONE	N550NEV/450 ELEMENTO NEUTRO M45 A/G
LINEA COMMERCIALE	SERIE 1100
DIM. LARGHEZZA	450 mm
DIM. PRODONDITÀ	550 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	0 Kg
VOLUME (netto)	0.215
LUNGHEZZA IMBALLO	0 mm
LARGHEZZA IMBALLO	0 mm
ALTEZZA IMBALLO	0 mm
VOLUME IMBALLO	0,000 m3
PESO LORDO IMBALLO	0 Kg

Project
Rev.:
Zone:
Location:



ELEMENTO NEUTRO - SU VANO

CODICE
CR1010089

MODELLO
N550NEV/450

SERIE
SERIE GIANO