

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

CODICE
CR1010129MODELLO
N550NEV/900SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010129
DEFINITION	N550NEV/900 ELEMENTO NEUTRO M90 A/G
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
DIM. BREITE	900 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	550 mm
DIM. HÖHE	870 mm
NETTOGEWICHT	84 Kg
VOLUMEN (netto)	0.431
LÄNGE DES PAKETS	940 mm
BREITE DES PAKETS	650 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1250 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,760 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	110 Kg

Project
Rev.:
Zone:
Location:



NEUTRALE GERÄTE AUF UNTERBAU

CODICE
CR1010129

MODELLO
N550NEV/900

SERIE
SERIE GIANO