

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
CR1011189MODELLO
N550VA/450SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1011189
DEFINITION	N550VA/450 VANO A GIORNO M45
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	550 mm
DIM. HÖHE	620 mm
NETTOGEWICHT	0 Kg
VOLUMEN (netto)	0.153
LÄNGE DES PAKETS	0 mm
BREITE DES PAKETS	0 mm
VERPACKUNGSHÖHE	0 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,000 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	0 Kg

Project
Rev.:
Zone:
Location:



NEUTRALE UNTERBAUTEN

CODICE
CR1011189

MODELLO
N550VA/450

SERIE
SERIE GIANO