

PLAQUE DE CUISSON À 6 FEUX - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011719

MODELLO
N1100PCF/GE1303

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.

Brûleurs de 3,5, 5,7, 7 et 10 kW avec flamme stabilisée, en fonte.

Les robinets sont équipés d'un thermocouple de sécurité avec flamme pilote.

Grilles en fonte émaillée noire résistante à l'acide avec de longs rayons pour le maintien de petites casseroles.

Bacs de récupération en acier (en option).

PLAQUE DE CUISSON À 6 FEUX - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011719

MODELLO
N1100PCF/GE1303

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| MATÉRIAU | CR1011719 |
| DÉFINITION | N1100PCF/GE1303 6 FUOCHI C/F ELE. P |
| LIGNE COMMERCIALE | SERIE 1100 |
| FOURNITURE | MIXTE |
| DIM. LARGEUR | 1350 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 1100 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 298 Kg |
| VOLUME (net) | 1.292 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 1430 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 1320 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 1080 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 2,039 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 336 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50-60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 9 kW |
| GAS POWER | 38.4 |
| PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar) | 38,40 |
| TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT | METANO "H, E" G20 20/25mbar |
| N. FEUX/PLAQUES | SEI FUOCHI |
| GRADE IP | IPX4 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | N1100PCF/GE13 |

PLAQUE DE CUISSON À 6 FEUX - SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011719

MODELLO
N1100PCF/GE1303

SERIE
SERIE GIANO

ACCESSOIRES

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|----------------|------------------|-------------------------------------------------------------|
| BN418031910030 | PRL | PLAQUE RADIANTE LISSE À SIMPLE FOYER DE LA SÉRIE 900 |
| BN418031910040 | PRR | PLAQUE RADIANTE LISSE À SIMPLE FOYER DE LA SÉRIE 900 |
| BN418031920020 | 9GF | GRILLE CHROMÉE POUR FOUR SÉRIE 900 |
| BN418031910180 | N9BA | SÉRIE 900 BASSIN AMOVIBLE BI-FEU |
| CR1353959 | CR1353959 | GRIL À DEUX FEUX EN ACIER INOXYDABLE |
| BN41C1500086 | ACC2FP | ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS |
| BN41C1500087 | ACC4FP | ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS |
| BN41C1700144 | ACC6FP | ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - 2 BRÛLEURS |
| AES-2F | AES-2F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |
| AES-4F | AES-4F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |
| AES-6F | AES-6F | SURPRIX POUR LA VERSION AVEC TÊTE AUTOPULSANTE - 2 brûleurs |