

# PLAQUE DE FRITURE ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE - SUR COMPARTIMENT AVEC PORTES

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1011019

MODELLO  
N1100FTVP/E920

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.  
Plaque de cuisson en fer doux (plaque normale), revêtue de chrome dur poli (plaque chromée).

Grand tiroir de récupération des graisses.  
Chauffage au moyen d'éléments chauffants en incoloy blindés.  
Température de cuisson thermostatée et réglable de 50 à 300°C.  
Thermostat de sécurité.

# PLAQUE DE FRITURE ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE - SUR COMPARTIMENT AVEC PORTES

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1011019

MODELLO  
N1100FTVP/E920

SERIE  
SERIE GIANO

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1011019
DÉFINITION	N1100FTVP/E920 FTE 1/2 RIG. M90 A/G C/P
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	900 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	131.75 Kg
VOLUME (net)	0.861
LONGUEUR DU PAQUET	1020 mm
LARGEUR DU PAQUET	1260 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	1,410 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	155 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	20 kW
GRADE IP	IPX4
MODÈLE CERTIFIÉ	N1100FTVP/E920

# PLAQUE DE FRITURE ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE - SUR COMPARTIMENT AVEC PORTES

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1011019

MODELLO  
N1100FTVP/E920

SERIE  
SERIE GIANO