

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
CR1010019MODELLO
N550NEC/450SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010019
DEFINITION	N550NEC/450 ELEMEN. NEUT. M45 TOP C/CAS
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	550 mm
DIM. HÖHE	280 mm
NETTOGEWICHT	35.7 Kg
VOLUMEN (netto)	0.069
LÄNGE DES PAKETS	1280 mm
BREITE DES PAKETS	510 mm
VERPACKUNGSHÖHE	620 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,400 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	42 Kg

NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010019

MODELLO
N550NEC/450

SERIE
SERIE GIANO