

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

GAS

Tischplatten mit 20/10 Dicke mit 550x520 mm oder 950x520 mm Verguss.
Rechter hinterer Auspuff mit einem Durchmesser von 22 mm, vorbereitet für den Bodenanschluss.

Im Bereich des Fachs eine Auffangschale in voller Breite zum Auffangen von überlaufenden Flüssigkeiten.

WOK GAS - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	1100/90 CGPW20
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	450 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	860 mm
GAS POWER	20

WOK GAS - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO