

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

GAZ

Plateaux de table d'une épaisseur de 20/10 avec un empotage de 550x520 mm ou 950x520 mm.

Échappement arrière droit de 22 mm de diamètre, préparé pour la mise à la terre.

Dans la zone du compartiment, un plateau pleine largeur pour recueillir les liquides qui débordent.

WOK À GAZ - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	1100/90 CGPW20
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	450 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	860 mm
GAS POWER	20

WOK À GAZ - 20 KW

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
1100/90 CGPW20

MODELLO
1100/90 CGPW20

SERIE
SERIE GIANO