

# 6-FLAMMEN-GASTISCHHERD

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



CODICE  
CR1011599

MODELLO  
N1100PC/G1303

SERIE  
SERIE GIANO

## 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

Außenbeschichtung aus rostfreiem Stahl und Scotch Brite-Finish.  
Platten mit 2 mm Dicke.

Konturierte Armaturen Bretter mit zum Fahrer hin geneigten Bedienelementen.

Brenner mit 3,5, 5,7, 7 und 10 kW mit stabilisierter Flamme, aus Gusseisen.

Wasserhähne mit Sicherheitsthermoelement mit Zündflamme ausgestattet.

Schwarze, säurebeständig emaillierte Gusseisenroste mit langen Speichen zur Aufnahme kleiner Pfannen.

Auffangwannen aus Stahl (optional).

CODICE  
CR1011599MODELLO  
N1100PC/G1303SERIE  
SERIE GIANO

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1011599
DEFINITION	N1100PC/G1303 6 FUOCHI TOP P
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	1350 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	280 mm
NETTOGEWICHT	94 Kg
VOLUMEN (netto)	0.416
LÄNGE DES PAKETS	1330 mm
BREITE DES PAKETS	1430 mm
VERPACKUNGSHÖHE	540 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,000 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	120 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	AC 230V 50Hz
GAS POWER	38.4
GAS POWER (G25.3/25mbar)	38,40
GAS-/KÄLTEMITTELART	METANO "H, E" G20 20/25mbar
N. BRÄNDE/PLATTEN	SEI FUOCHI
ZERTIFIZIERTES MODELL	N1100PC/G13

# 6-FLAMMEN-GASTISCHHERD

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



CODICE  
CR1011599

MODELLO  
N1100PC/G1303

SERIE  
SERIE GIANO

# 6-FLAMMEN-GASTISCHHERD

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



CODICE  
CR1011599

MODELLO  
N1100PC/G1303

SERIE  
SERIE GIANO

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
BN418031910030	PRL	1 BRENNER GUSSEISENPLATTE SERIE 900
BN418031910040	PRR	1 BRENNER GUSSEISENPLATTE SERIE 900
BN418031920020	9GF	GITTERROST - CHROM - FÜR OFEN SERIE 900
BN418031910180	N9BA	ABNEHMBARES BECKEN SERIE 900
CR1353959	CR1353959	ZWEI-BRENNERROST AUS INOX
BN41C1500086	ACC2FP	ELEKTROZÜNDUNG - 2 BRENNER
BN41C1500087	ACC4FP	ELEKTROZÜNDUNG - 2 BRENNER
BN41C1700144	ACC6FP	ELEKTROZÜNDUNG - 2 BRENNER
AES-2F	AES-2F	AUFPREIS FÜR VERSION MIT SELBSTREINIGENDEM VERDECK - 2 BRENNER
AES-4F	AES-4F	AUFPREIS FÜR VERSION MIT SELBSTREINIGENDEM VERDECK - 2 BRENNER
AES-6F	AES-6F	AUFPREIS FÜR VERSION MIT SELBSTREINIGENDEM VERDECK - 2 BRENNER