

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011009

MODELLO
N1100FTV/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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011009

MODELLO
N1100FTV/E920

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|---|
| MATÉRIAU | CR1011009 |
| DÉFINITION | N1100FTV/E920 FTE 1/2 RIG. M90 VANO A/G |
| 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 | N1100FTV/E920 |

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1011009

MODELLO
N1100FTV/E920

SERIE
SERIE GIANO