

COCEDOR DE PASTA A GAS DE 2 RECIPIENTES 26+26 LITROS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010319

MODELLO
N550CP/G900

SERIE
SERIE GIANO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los aparatos de la Serie Giano Passante se caracterizan por su gran versatilidad, la perfecta combinación de módulos y su robustez, gracias a las superficies de cocción AISI 304 de 2 mm de grosor cortadas con láser.

Estas peculiaridades permiten realizar bloques de cocción según los requisitos específicos del cliente.

La fiabilidad y el alto rendimiento están garantizados por el uso de componentes probados y la alta eficiencia de los elementos calefactores utilizados.

Las bases de apoyo pueden equiparse con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros u hornos en voladizo o de puente.

Todas las máquinas cumplen la normativa CE.

Es posible solicitar un tratamiento de pintura RAL.

Estas peculiaridades permiten realizar bloques de cocción según los requisitos específicos del cliente.

La fiabilidad y el alto rendimiento están garantizados por el uso de componentes probados y la alta eficiencia de los elementos calefactores utilizados.

Las bases de apoyo pueden equiparse con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros, o armarios voladizos o de puente.

Todas las máquinas cumplen la normativa CE.

Es posible solicitar un tratamiento de pintura RAL.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Revestimiento exterior de acero inoxidable y acabado Scotch Brite.

Tapas de 2 mm de grosor.

Salpicaderos contorneados con mandos inclinados hacia el operador.

Cubetas moldeadas con esquinas redondeadas, fabricadas en acero inoxidable AISI 316 para una máxima resistencia a la corrosión.

Salida de agua y desagüe de suelo de acero inoxidable.

VERSIÓN GAS

Calefacción mediante quemador de acero inoxidable situado fuera del depósito.

Grifo termostático con termopar de seguridad.

Encendido piezoeléctrico.

VERSIÓN ELÉCTRICA

Calentamiento mediante resistencia blindada situada en el depósito.

Temperatura controlada por termostato seleccionable entre 60°-90°C (precalentamiento) o posición de calentamiento continuo.

Termostato de seguridad.

COCEDOR DE PASTA A GAS DE 2 RECIPIENTES 26+26 LITROS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE CR1010319	MODELLO N550CP/G900	SERIE SERIE GIANO
---------------------	------------------------	----------------------

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR1010319
DEFINICIÓN	N550CP/G900 CUOCIPAS. GAS 2V.26+26LT M90
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	900 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	550 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	84 Kg
VOLUMEN (neto)	0.431
LONGITUD DEL PAQUETE	650 mm
ANCHO DEL PAQUETE	940 mm
ALTURA DEL ENVASE	1280 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,782 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	110 Kg
POTENCIA DE GAS	24
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	22,00
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	METANO "H, E" G20 20/25mbar
PRESIÓN MÍNIMA	150
PRESIÓN MÁXIMA	500
CAPACIDAD	26 litri
MODELO CERTIFICADO	N550CP/G900

COCEDOR DE PASTA A GAS DE 2 RECIPIENTES 26+26 LITROS

CODICE CR1010319	MODELLO N550CP/G900	SERIE SERIE GIANO
---------------------	------------------------	----------------------

Project
Rev.:
Zone:
Location:



COCEDOR DE PASTA A GAS DE 2 RECIPIENTES 26+26 LITROS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010319

MODELLO
N550CP/G900

SERIE
SERIE GIANO

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELLO	DESCRIZIONE
BN2591611	KIT E	KIT 2 CESTAS COCEDORAS DE PASTA
CR1355829	KIT - A	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355839	KIT - B	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355849	KIT - C	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355859	KIT - D	KIT DE CESTA PARA CUBA DE 26 LITROS
CR1355879	COP	
CR0999179	9KIT-A	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999189	9KIT-B	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999199	9KIT-C	KIT DE CESTA PARA BAÑERA DE 40 LITROS
CR0999209	9KIT - D	KIT 3 CESTAS INOX GN1/3 CON ASAS LATERALES
CR0999169	CVCP40	TAPA DEL DEPÓSITO DE 40 LITROS