

# COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 PILA 40 L

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



CODICE  
CR0993039

MODELLO  
N1100CP/E450

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 ELÉCTRICO 1 PILA 40 L

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



CODICE  
CR0993039

MODELLO  
N1100CP/E450

SERIE  
SERIE GIANO

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0993039
DEFINICIÓN	N1100CP/E450 CUOCIPASTA EL. 1V.42LT M45
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 1100
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	450 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	1100 mm
DIM. ALTURA	870 mm
PESO NETO	58.14 Kg
VOLUMEN (neto)	0.431
LONGITUD DEL PAQUETE	700 mm
ANCHO DEL PAQUETE	530 mm
ALTURA DEL ENVASE	1280 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,470 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	68.4 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	380-415V 3N
FRECUENCIA	50-60 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	8.5 kW
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	15 litri
MODELO CERTIFICADO	N1100CP/E450

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 PILA 40 L

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0993039	N1100CP/E450	SERIE GIANO

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



# COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 PILA 40 L

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



CODICE  
CR0993039

MODELLO  
N1100CP/E450

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