

FRITEUSE À GAZ 1 BAC 15 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993009

MODELLO
N1100FR/G450

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.

Réservoirs en acier inoxydable AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion de la mousse.

Robinet de vidange d'huile.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

Température de l'huile contrôlée par thermostat de 100 à 190°C.

Cuvette d'une capacité de 10 L.

FÛTEUSE À GAZ

Chauffage par brûleur en acier inoxydable à l'extérieur de la cuve.

FRISEUSE ÉLECTRIQUE

Chauffage par éléments chauffants blindés à l'intérieur de la cuve et orientables à plus de 90°.

FRITEUSE À GAZ 1 BAC 15 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993009

MODELLO
N1100FR/G450

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|------------------------|--|
| MATÉRIAU | CR0993009 |
| DÉFINITION | N1100FR/G450 FRIGGITRICE GAS 1V.15LT M45 |
| LIGNE COMMERCIALE | SERIE 1100 |
| DIM. LARGEUR | 450 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 1100 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 64.175 Kg |
| VOLUME (net) | 0.431 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 1000 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 840 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 570 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,480 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 75.5 Kg |
| GAS POWER | 14 |
| CAPACITÉ | 15 litri |

FRITEUSE À GAZ 1 BAC 15 L

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0993009

MODELLO
N1100FR/G450

SERIE
SERIE GIANO