

PLANCHA ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE - SUR LE COMPARTIMENT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1353549

MODELLO
N1100PHV/E1000

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

ÉLECTRICITÉ

Coins arrondis et bord supérieur biseauté pour un format de 83x66 cm avec une épaisseur de 1,8 cm et une hauteur à fleur de plan.

4 zones de cuisson indépendantes de 4 kW, d'une dimension de 41x32 cm.

Température contrôlée avec réglage thermostatique de 50 à 400 °C.

Équipement équipé d'un large canal périphérique, d'un trou de drainage et d'un plateau de récupération des liquides.

PLANCHA ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE - SUR LE
 COMPARTIMENT

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



CODICE
 CR1353549

MODELLO
 N1100PHV/E1000

SERIE
 SERIE GIANO

Informations techniques

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|---|
| MATÉRIAU | CR1353549 |
| DÉFINITION | N1100PHV/E1000 PLANCHA ELETTR. M100 A/G |
| LIGNE COMMERCIALE | SERIE 1100 |
| FOURNITURE | ÉLECTRICITÉ |
| DIM. LARGEUR | 1000 mm |
| DIM. PRODUCTIVITÉ | 1100 mm |
| DIM. HAUTEUR | 870 mm |
| POIDS NET | 0 Kg |
| VOLUME (net) | 0.957 |
| LONGUEUR DU PAQUET | 440 mm |
| LARGEUR DU PAQUET | 980 mm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 500 mm |
| VOLUME DU PAQUET | 0,216 m3 |
| POIDS BRUT D'EMBALLAGE | 0 Kg |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD | 380-415V 3N |
| FRÉQUENCE | 50-60 Hz |
| L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | 16 kW |
| GRADE IP | IPX4 |
| MODÈLE CERTIFIÉ | N1100PHV/E450 |

PLANCHA ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE - SUR LE
COMPARTIMENT

| | | |
|-----------|----------------|-------------|
| CODICE | MODELLO | SERIE |
| CR1353549 | N1100PHV/E1000 | SERIE GIANO |

Project
Rev.:
Zone:
Location:



PLANCHA ÉLECTRIQUE TRAVERSANTE - SUR LE COMPARTIMENT

Project
Rev.:
Zone:
Location:

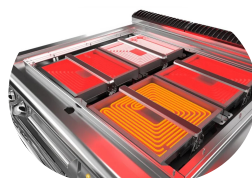


CODICE
CR1353549

MODELLO
N1100PHV/E1000

SERIE
SERIE GIANO

PRODUITS GAMME PLUS



4 zones de cuisson indépendantes
de 4kw chacune.



La plaque en chrome-molybdène
avec options de cuisson directe et
indirecte.



La plaque d'acier au chrome-
molybdène permet une répartition
parfaite de la chaleur et facilite le
nettoyage



Grâce à la certification de résistance
aux jets d'eau (IPX5) obtenue à
l'issue de tests spécifiques, les
boutons et sous-boutons peuvent
être lavés à la fin de la journée de
travail sans compromettre la
fonctionnalité et la sécurité.