

### CARATTERISTICHE GENERALI

Le apparecchiature della Serie Giano passante si caratterizzano per la grande versatilità, per il perfetto accostamento dei moduli e per la loro robustezza, grazie ai piani di cottura da 2 mm di spessore in AISI 304 tagliati al laser.

Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente.

Affidabilità ed elevata efficienza sono garantiti dall'utilizzo di componenti testati e dell'alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati.

Le basi di appoggio possono essere attrezzate con forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, oppure a sbalzo o a ponte.

Macchine tutte conformi alle normative CE.

È possibile richiedere un trattamento per verniciatura RAL.



### SPECIFICHE TECNICHE

CODICE  
CR1010009MODELLO  
N550NE/450SERIE  
SERIE GIANO

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR1010009
DEFINIZIONE	N550NE/450 ELEMENTO NEUTRO M45 TOP
LINEA COMMERCIALE	SERIE 1100
DIM. LARGHEZZA	450 mm
DIM. PRODONDITÀ	550 mm
DIM. ALTEZZA	280 mm
PESO NETTO	35.7 Kg
VOLUME (netto)	0.069
LUNGHEZZA IMBALLO	1280 mm
LARGHEZZA IMBALLO	510 mm
ALTEZZA IMBALLO	620 mm
VOLUME IMBALLO	0,400 m3
PESO LORDO IMBALLO	42 Kg

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



## ELEMENTO NEUTRO - VERSIONE TOP

CODICE  
**CR1010009**

MODELLO  
**N550NE/450**

SERIE  
**SERIE GIANO**