

## ALLGEMEINE MERKMALE

Die Geräte der Serie Giano Passante zeichnen sich durch ihre große Vielseitigkeit, die perfekte Kombination der Module und ihre Robustheit dank der 2 mm dicken, lasergeschnittenen Kochflächen aus AISI 304 aus.

Diese Besonderheiten ermöglichen die Realisierung von Brennblöcken nach spezifischen Kundenanforderungen. Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet.

Die Untergestelle können mit Durchlauföfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenöfen ausgestattet werden.

Alle Maschinen entsprechen den CE-Vorschriften.

Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung anzufordern.

Diese Besonderheiten ermöglichen es, Brennblöcke nach spezifischen Kundenwünschen zu realisieren.

Zuverlässigkeit und hohe Effizienz werden durch die Verwendung geprüfter Komponenten und den hohen Wirkungsgrad der verwendeten Heizelemente gewährleistet.

Die Sockel können mit Durchreicheöfen, belüfteten Wärmeschränken, neutralen, freitragenden oder Brückenschränken ausgestattet werden.

Maschinen, die alle den CE-Vorschriften entsprechen.

Es besteht die Möglichkeit, eine RAL-Lackierung zu beantragen.



## TECHNISCHE DATEN

CODICE  
CR1010079MODELLO  
N1100NEC/900SERIE  
SERIE GIANO

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1010079
DEFINITION	N1100NEC/900 ELEMEN. NEUT. M90 TOP C/CAS
KOMMERZIELLE LINIE	SERIE 1100
DIM. BREITE	900 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	1100 mm
DIM. HÖHE	280 mm
NETTOGEWICHT	74.12 Kg
VOLUMEN (netto)	0.277
LÄNGE DES PAKETS	1020 mm
BREITE DES PAKETS	1260 mm
VERPACKUNGSHÖHE	620 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,800 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	87.2 Kg

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



## NEUTRALE GERÄTE MIT SCHUBLADE

CODICE  
**CR1010079**

MODELLO  
**N1100NEC/900**

SERIE  
**SERIE GIANO**