

ÉLÉMENT TRAVERSANT NEUTRE AVEC TIROIRS - SUR COMPARTIMENT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010229

MODELLO
N1100NECV/900

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

ÉLÉMENT TRAVERSANT NEUTRE AVEC TIROIRS - SUR COMPARTIMENT

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR1010229

MODELLO
N1100NECV/900

SERIE
SERIE GIANO

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1010229
DÉFINITION	N1100NECV/900 ELEMEN. NEUT.M90 A/G C/CAS
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 1100
DIM. LARGEUR	900 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1100 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	131.75 Kg
VOLUME (net)	0.861
LONGUEUR DU PAQUET	1020 mm
LARGEUR DU PAQUET	1260 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1100 mm
VOLUME DU PAQUET	1,410 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	155 Kg

