

Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
 Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_



## Function oven

**Model:** GERU411

**Cod:** NP01041021005

### Technical data

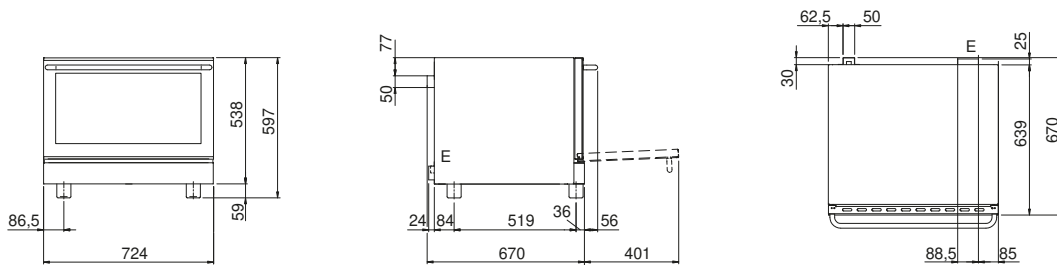
<b>Number of pans:</b>	4
<b>Pans size (mm):</b>	GN 1/1
<b>Tray centre distance (mm):</b>	70
<b>Number of fans:</b>	2
<b>Fan speed:</b>	1
<b>Dimensions (mm):</b>	724 x 730 x 597
<b>Net weight (kg):</b>	48
<b>Volume (m3):</b>	0,320
<b>Chamber size (mm):</b>	618 x 435 x 326
<b>Electric power (kW):</b>	3,3
<b>Voltage (V):</b>	220-240
<b>Power supply (A):</b>	15,5
<b>Phases:</b>	1N
<b>Cable section (mmq):</b>	3G1,5
<b>Frequency (Hz):</b>	50-60
<b>Cold water connection:</b>	3/4"
<b>Cold water pressure (bar):</b>	Max 5 bar
<b>Packing dimensions (mm):</b>	745 x 770 x 771
<b>Chamber size (mm):</b>	618 x 435 x 326
<b>Gross weight (kg):</b>	52
<b>Gross volume (m3):</b>	0,442

### Features

<b>Oven type:</b>	Convection
<b>Control:</b>	Electro-mechanic ovens
<b>Functions:</b>	Convection cooking, cooking with humidity
<b>Steam:</b>	Direct
<b>Steam management:</b>	Pressure
<b>Temperature range:</b>	50°C - 300°C
<b>Door:</b>	Drop down
<b>Cooking chamber bottom:</b>	AISI 430 mirror finish
<b>Range timer:</b>	1' - 120'
<b>Flue:</b>	Always open

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con umidificatore. Capacità 4 teglie GN 1/1. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani grigliati rimovibili con distanza tra le teglie da 70 mm. Porta con ampia superficie in vetro dotata di canale d'aria per la ventilazione esterna del vetro, che limita ulteriormente la temperatura sulla superficie esterna. Maniglia per porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione in silicone inserita nella parte anteriore della camera, con massima capacità di tenuta, evitando cadute di temperatura. Riscaldamento tramite resistenze rivestite ad alta efficienza. Timer da 1 "a 120" (più posizione infinita). Umidificatore a pulsante manuale. Controllo della temperatura nella camera di cottura da 50 ° C a 300 ° C. 2 fan. Ampi canali di flusso d'aria della camera che consentono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che a pieno carico. Apertura a soffietto del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali poste sul lato inferiore del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura per evitare alte temperature pericolose. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 3,3 Kwatt - 220-230V / 1N + G 50/60 Hz.

## Technical draw



**E:** Electric connection

**H2O:** Water inlet 3/4"