

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____



Horno Function

Modelo: GER423S

Cód.: NP01041021006

Datos técnicos

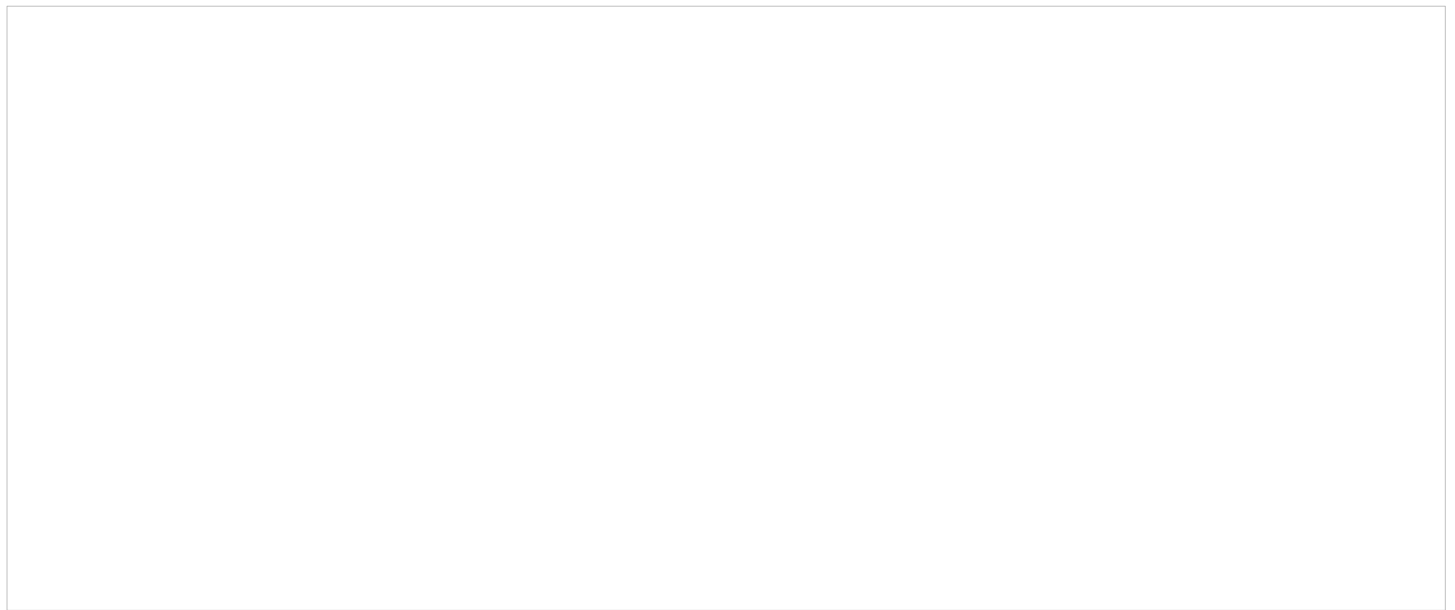
| | |
|--|-----------------|
| Número de bandejas: | 4 |
| Tamaño de la bandeja (mm): | GN 2/3 |
| Distancia entre ejes de la bandeja (mm): | 70 |
| Número de ventiladores: | 2 |
| Velocidad del ventilador: | 1 |
| Dimensiones (mm): | 557 x 640 x 563 |
| Peso neto (kg): | 37 |
| Volume (m3): | 0,200 |
| Dimensiones cámara (mm): | 452 x 371 x 326 |
| Potencia eléctrica (kW): | 3,5 |
| Alimentación (V): | 220-240 |
| Alimentación (A): | 16 |
| Fases: | 1N |
| Sección del cable (mmq): | 3G1,5 |
| Frecuencia (Hz): | 50-60 |
| Dimensiones embalaje (mm): | 590 x 680 x 788 |
| Dimensiones cámara (mm): | 452 x 371 x 326 |
| Peso Bruto (kg): | 40 |
| Volumen bruto (m3): | 0,320 |

Características

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Tipo de horno: | Convección |
| Comando: | Electromecánico |
| Funciones: | Cocción por convección, gratinar |
| Grill: | Disponibile |
| Vapor: | Directo |
| Gestión del vapor: | Temporizado |
| Rango de temperatura: | 50°C - 300°C |
| Puerta: | Abatible |
| Fondo de la cámara de cocción: | AISI 430 acabado del espejo |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Chimenea: | Siempre abierto |

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con grill. Capacità 4 vassoi GN 2/3. 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). 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. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 3,5 Kwatt - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica