

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_



## Four Function

**Modèle:** GERU423SP

**Cod:** NP01041021007

### Données techniques

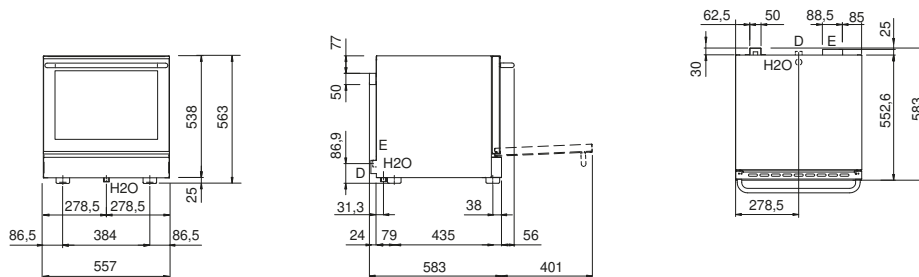
Nombre de bacs:	4
Taille de la bac (mm):	GN 2/3
Entraxe des plateaux (mm):	70
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	557 x 640 x 563
Poids net (kg):	37
Volume (m3):	0,200
Dimensions de la chambre (mm):	452 x 371 x 326
Puissance électrique (kW):	3,5
Alimentacion:	220-240
Alimentacion (A):	16
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max 5 bar
Vidange eau (mm):	30
Dimensions emballage (mm):	590 x 680 x 788
Dimensions de la chambre (mm):	452 x 371 x 326
Poids brut (kg):	40
Volumen bruto (m3):	0,320

### Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Programmable
Fonctions:	Cuisson à convection, cuisson avec humidité, cuisson par phases, gratiner
Grill:	Disponibile
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Basculante
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

Forno elettrico programmabile a convezione con umidificatore e grill. Capacità 4 teglie GN 2/3. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani griglia rimovibili con distanza tra le teglie di 70 mm. Porta con ampia superficie vetrata 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. Iniezione di vapore programmabile automatica. Potenza elettrica 3,5 Kwatt - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz

## Dessin technique



**E:** Alimentation électrique

**D:** Vidange eau

**H2O:** Remplissage eau 3/4"