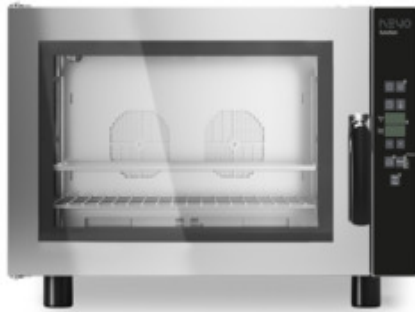


Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_



## Four Function

**Modèle:** GEU411P

**Cod:** NP01041021010

### Données techniques

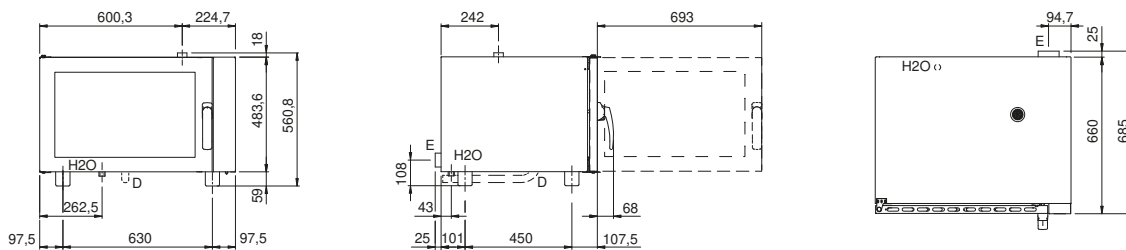
Nombre de bacs:	4
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	75
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	825 x 752 x 561
Poids net (kg):	55
Volume (m3):	0,350
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 358
Puissance électrique (kW):	6,3
Alimentacion:	380-415
Alimentacion (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
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):	850 x 790 x 731
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 358
Poids brut (kg):	59
Volumen bruto (m3):	0,500

### Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Programmable
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Battante
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. Capacità 4 teglie GN 1/1. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani griglia rimovibili con distanza tra le teglie di 75 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 destro 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 6,3 Kwatt - 380-415 V / 3 N + G 50/60 Hz.

## Déssin technique



**E:** Alimentation électrique

**D:** Vidange eau

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