

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____



Horno Function

Modelo: GERU411S

Cód.: NP01041021012

Datos técnicos

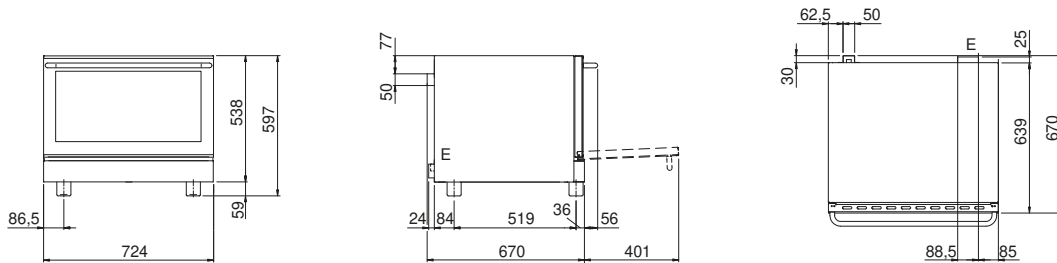
Número de bandejas:	4
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	70
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	1
Dimensiones (mm):	724 x 730 x 597
Peso neto (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 326
Potencia eléctrica (kW):	3,5
Alimentación (V):	220-240
Alimentación (A):	16
Fases:	1N
Sección del cable (mmq):	3G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fría:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Max 5 bar
Dimensiones embalaje (mm):	745 x 770 x 771
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 326
Peso Bruto (kg):	52
Volumen bruto (m3):	0,442

Características

Tipo de horno:	Convección
Comando:	Electromecánico
Funciones:	Cocción por convección, cocinar con humedad, cocción por fases, gratinar
Grill:	Disponibile
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Presión
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 umidificatore e griglia. 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 3,5 Kwatt - 220-230V / 1N + G 50/60 Hz

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

H2O: Carga de agua 3/4"