

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_



## Forno Function

**Modello:** GERU411S

**Cod:** NP01041021012

### Dati Tecnici

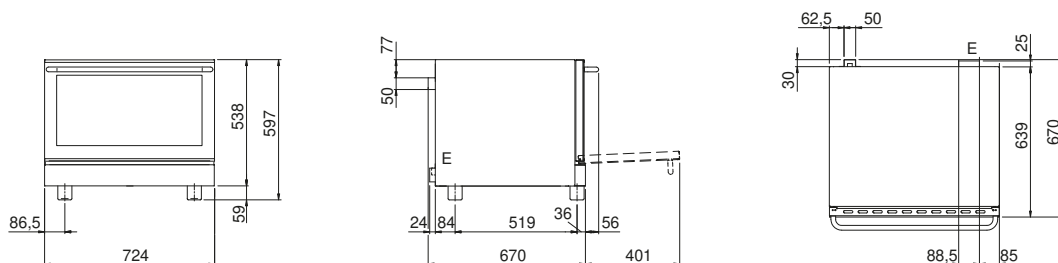
Numero teglie:	4
Dimensione teglie (mm):	GN 1/1
Interasse teglie (mm):	70
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	1
Dimensioni (mm):	724 x 730 x 597
Peso netto (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Dimensioni camera (mm):	618 x 435 x 326
Potenza elettrica (kW):	3,5
Alimentazione (V):	220-240
Alimentazione elettrica (A):	16
Fasi:	1N
Sezione cavo (mmq):	3G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Connessione acqua fredda:	3/4"
Pressione acqua calda (bar):	Max 5 bar
Dimensioni con imballo (mm):	745 x 770 x 771
Dimensioni camera (mm):	618 x 435 x 326
Peso lordo (Kg):	52
Volume lordo (m3):	0,442

### Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione
Comando:	Elettromeccanico
Funzioni:	Cottura a convezione, cottura con umidità, gratinare
Grill:	Disponibile
Vapore:	Diretto
Gestione vapore:	Pressione
Range temperatura:	50°C - 300°C
Porta:	Ribalta
Fondo camera di cottura:	AISI 430 a specchio
Range timer:	1' - 120'
Camino:	Sempre aperto

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 soffiato 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

## Disegno tecnico



**E:** Alimentazione elettrica

**H2O:** Ingresso acqua 3/4"