



Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Horno Function

Modelo: GEU1011

Cód.: NP01101021001

Datos técnicos

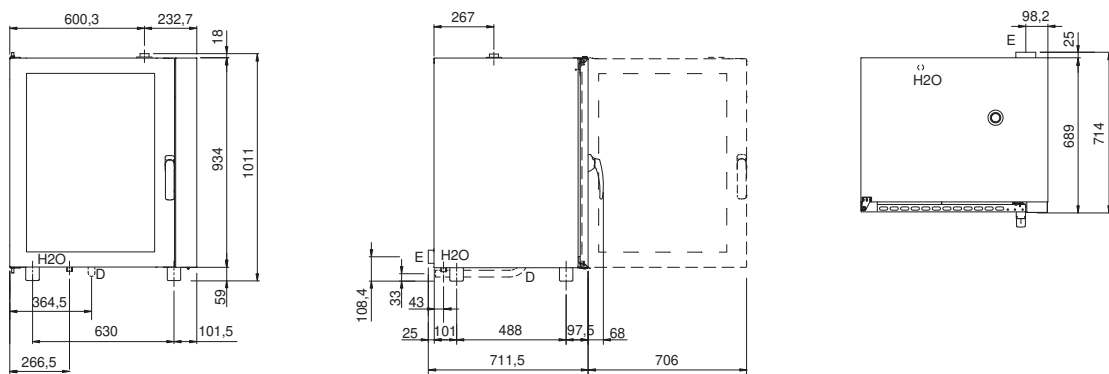
| | |
|--|------------------|
| Número de bandejas: | 10 |
| Tamaño de la bandeja (mm): | GN 1/1 |
| Distancia entre ejes de la bandeja (mm): | 75 |
| Número de ventiladores: | 3 |
| Velocidad del ventilador: | 1 |
| Dimensiones (mm): | 833 x 780 x 1011 |
| Peso neto (kg): | 118 |
| Volume (m3): | 0,660 |
| Dimensiones cámara (mm): | 618 x 435 x 808 |
| Potencia eléctrica (kW): | 11,5 |
| Alimentación (V): | 380-415 |
| Alimentación (A): | 19 |
| Fases: | 3N |
| Sección del cable (mmq): | 5G4 |
| Frecuencia (Hz): | 50-60 |
| Conexión de agua fría: | 3/4" |
| Presión de agua fría (bar): | Max 5 bar |
| Descarfa de agua (mm): | 30 |
| Dimensiones embalaje (mm): | 875 x 820 x 1170 |
| Dimensiones cámara (mm): | 618 x 435 x 808 |
| Peso Bruto (kg): | 125 |
| Volume brut (m3): | 0,840 |

Características

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Tipo de horno: | Convección |
| Comando: | Electromecánico |
| Vapor: | Directo |
| Gestión del vapor: | Presión |
| Rango de temperatura: | 50°C - 300°C |
| Puerta: | Bandera |
| Fondo de la cámara de cocción: | AISI 430 acabado del espejo |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Chimenea: | Siempre abierto |

Horno de convección eléctrico electromecánico con humidificador manual. Capacidad 10 bandejas Gn 1/1. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene y punibilidad. Mamparos portabandejas con distancia entre ejes de 74 mm. Puerta de vidrio doble con gran superficie vidriada. Canal de aire para la ventilación del vidrio exterior de la puerta, que limita la temperatura en la superficie del vidrio en contacto directo con el operador. Manija de material plástico de alta resistencia a golpes y temperaturas; junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de alta eficiencia. Temporizador de 1 a 120 (y posición infinita). Humidificador manual con pulsador. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 300 °C. 3 ventiladores. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control para todas las partes funcionales situado en el lado derecho del horno. Termostato de seguridad en la cámara de cocción. Iluminación interior en el lado izquierdo de la cámara de cocción. Potencia eléctrica 11.5 Kwatt - 380-415V/3N+T 50/60 Hz,

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2O: Carga de agua 3/4"