



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

## Four Function

Modèle: GEU1011P

Cod: NP01101021002

### Données techniques

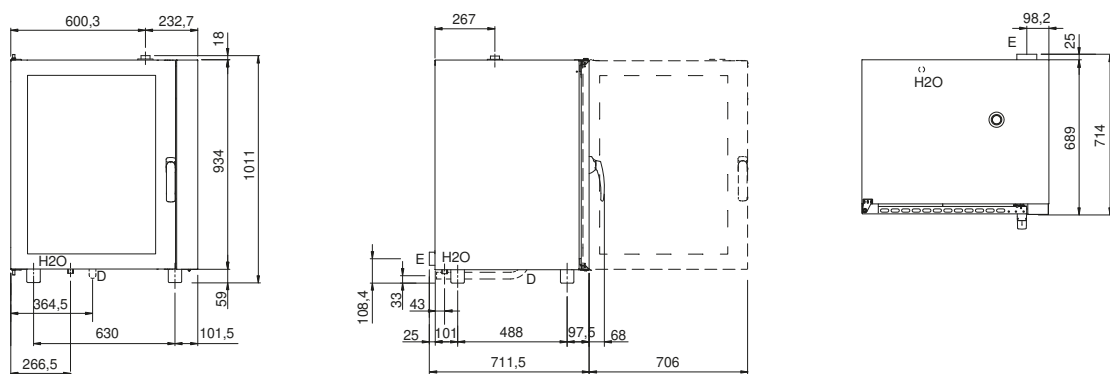
|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Nombre de bacs:                | 10               |
| Taille de la bac (mm):         | GN 1/1           |
| Entraxe des plateaux (mm):     | 75               |
| Nombre de ventilateurs:        | 3                |
| Vitesse du ventilateur:        | 1                |
| Dimensions (mm):               | 833 x 780 x 1011 |
| Poids net (kg):                | 118              |
| Volume (m3):                   | 0,660            |
| Dimensions de la chambre (mm): | 618 x 435 x 808  |
| Puissance électrique (kW):     | 11,5             |
| Alimentation:                  | 380-415          |
| Alimentation (A):              | 19               |
| Phases:                        | 3N               |
| Section du câble (mmq):        | 5G4              |
| 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):     | 875 x 820 x 1170 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 618 x 435 x 808  |
| Poids brut (kg):               | 125              |
| Volume brut (m3):              | 0,840            |

### Caractéristiques

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Type de four:                  | Convection  |
| Commande:                      | Programmable  |
| Fonctions:                     | Cuisson à convection, cuisson avec humidité, cuisson par phases |
| 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   |

Four à convection électrique digital avec humidificateur manuelle. Capacité 6 plaques GN 1/1. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Structures échelles porte-plaques GN avec espace entre niveaux 74 mm. Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Réglage minuterie de 1 à 120'. (Option position infini). Contrôle de la température de 50 à 300°C. Thermomètre de visualisation de la température. 2 Turbines. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage par résistances blindées. Porte montée sur charnières à gauche (poignée et panneau de commande à droite). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance électrique 11,5 Kwatt - 380-415V/3N+T 50/60 Hz

### Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"