

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____



Four Function

Modèle: GER423

Cod: NP01041021001

Données techniques

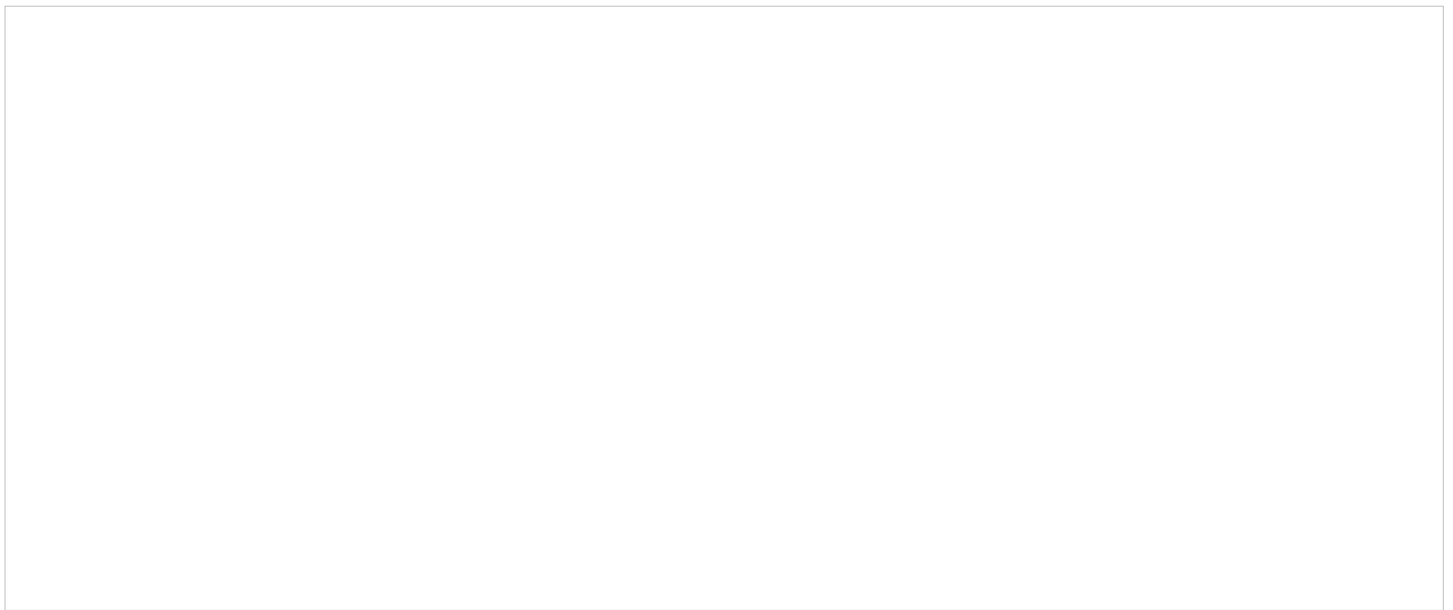
| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Nombre de bacs: | 4 |
| Taille de la bac (mm): | GN 2/3 |
| Entraxe des plateaux (mm): | 70 |
| Nombre de ventilateurs: | 2 |
| Vitesse du ventilateur: | 1 |
| Dimensions (mm): | 557 x 640 x 563 |
| Poids net (kg): | 37 |
| Volume (m3): | 0,200 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 452 x 371 x 326 |
| Puissance électrique (kW): | 3,3 |
| Alimentation (V): | 220-240 |
| Alimentation (A): | 15,5 |
| Phases: | 1N |
| Section du câble (mmq): | 3G1,5 |
| Fréquence (Hz): | 50-60 |
| Dimensions emballage (mm): | 590 x 680 x 788 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 452 x 371 x 326 |
| Poids brut (kg): | 40 |
| Volume brut (m3): | 0,320 |

Caractéristiques

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Type de four: | Convection |
| Commande: | Électromécanique |
| Fonctions: | Cuisson à convection |
| Vapeur: | Direct |
| Gestion de la vapeur: | Temporisée |
| Temperature de fonctionnement: | 50°C - 300°C |
| Porte: | Basculante |
| Fond de la chambre de tir: | AISI 430 finition miroir |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Grille d'évacuation: | Toujours ouvert |

Four électrique à convection électromécanique. Capacité 4 plateaux GN2/3. Chambre de cuisson aux angles arrondis, soudée sans soudure apparente. Hauteur du pied réglable. Étagères de gril amovibles avec une distance de 70 mm entre les plateaux. Porte à grande surface vitrée équipée d'un canal d'air pour la ventilation externe du verre, ce qui limite encore la température sur la surface externe. Poignée de porte en matière plastique, très résistante aux chocs et aux températures. Joint en silicone inséré à l'avant de la chambre, avec une capacité d'étanchéité maximale, évitant les chutes de température. Chauffage par résistances enrobées à haut rendement. Minuterie de 1 à 120 (plus position infinie). Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50°C à 300°C 2 ventilateurs. Larges canaux de circulation d'air de la chambre qui permettent une parfaite uniformité de cuisson, à la fois dans des conditions de faible et de pleine charge. Ouverture à soufflet de la vitre intérieure. Panneau de contrôle de toutes les pièces fonctionnelles placé sur le côté inférieur du four. Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson pour éviter les températures élevées dangereuses. Puissance électrique 3,3 kW - 220-240V / 1N + G 50/60 Hz.

Dessin technique



E: Alimentation électrique