Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Forno Function

Modello: GERU411 **Cod:** NP01041021005

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):	3,3
Alimentazione (V):	220-240
Alimentazione elettrica (A):	15,5
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

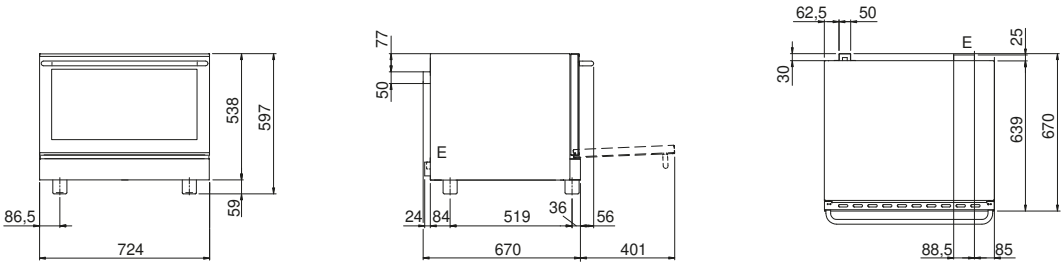
Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione
Comando:	Elettromeccanico
Funzioni:	Cottura a convezione, cottura con umidità
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

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con umidificatore. 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 3,3 Kwatt - 220-230V / 1N + G 50/60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica **H2O:** Ingresso acqua 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.