



Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Forno Function

Modello: GER423S Cod: NP01041021006

Dati Tecnici

Numero teglie:	4
Dimensione teglie (mm):	GN 2/3
Interasse teglie (mm):	70
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	1
Dimensioni (mm):	557 x 640 x 563
Peso netto (kg):	37
Volume (m3):	0,200
Dimensioni camera (mm):	452 x 371 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
Dimensioni con imballo (mm):	590 x 680 x 788
Dimensioni camera (mm):	452 x 371 x 326
Peso lordo (Kg):	40
Volume lordo (m3):	0,320

Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione	
Comando:	Elettromeccanico	
Funzioni:	Cottura a convezione, gratinare	
Grill:	Disponibile	
Vapore:	Diretto	
Gestione vapore:	Temporizzato	
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 previously or subsequently sold.



Forno elettrico elettromeccanico a convezione con grill. Capacità 4 vassoi GN 2/3. 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). 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. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 3,5 kW - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz.

Disegno tecnico		

E: Alimentazione elettrica

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 previously or subsequently sold.