Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____



Horno Function

Modelo: GERU411SP **Cód.:** NP01041021008

Datos técnicos

Número de bandejas:	4
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	70
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	1
Dimensiones (mm):	724 x 730 x 597
Peso neto (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 326
Potencia eléctrica (kW):	3,5
Alimentación (V):	220-240
Alimentación (A):	16
Fases:	1N
Sección del cable (mmq):	3G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fria:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Máx. 5 bar
Descarfa de agua (mm):	30
Dimensiones embalaje (mm):	745 x 770 x 771
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 326
Peso Bruto (kg):	52
Volumen bruto (m3):	0,442

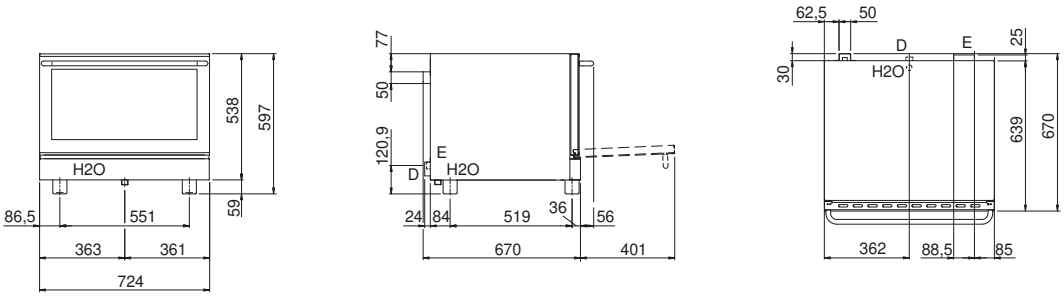
Caracteristicas

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

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.

Horno eléctrico programable de convección con humidificador y grill. Capacidad 4 bandejas GN 1/1. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin soldadura visible. Altura del pie ajustable. Parrillas extraíbles con distancia entre bandejas de 70 mm. Puerta con gran superficie de vidrio equipada con un canal de aire para la ventilación externa del vidrio, lo que limita aún más la temperatura en la superficie externa. Tirador de puerta en material plástico, altamente resistente a golpes y temperaturas. Junta de silicona insertada en el frente de la cámara, con máxima capacidad de sellado, evitando caídas de temperatura. Calentamiento mediante resistencias revestidas de alta eficiencia. Temporizador de 1 a 120 (más posición infinita). Humidificador de botón manual. Control de temperatura en la cámara de cocción de 50°C a 300°C 2 ventiladores. Amplios canales de flujo de aire de la cámara que permiten una perfecta uniformidad de cocción, tanto en condiciones de carga baja como completa. Apertura de fuelle del vidrio interno. Panel de control de todas las partes funcionales colocado en la parte inferior del horno. Termostato de seguridad en la cámara de cocción para evitar peligrosas altas temperaturas. Entrada de agua para el control del humidificador. Iluminación interior situada en el lado izquierdo de la cámara de cocción. Inyección automática de vapor programable. Energía eléctrica 3,5 kW - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica **D:** Descarga de agua **H2O :** Carga de agua 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.