Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____



Four Function

Modèle: GERU411SP **Cod:** NP01041021008

Données techniques

Nombre de bacs:	4
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	70
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	724 x 730 x 597
Poids net (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 326
Puissance électrique (kW):	3,5
Alimentacion (V):	220-240
Alimentacion (A):	16
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
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):	745 x 770 x 771
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 326
Poids brut (kg):	52
Volume brut (m3):	0,442

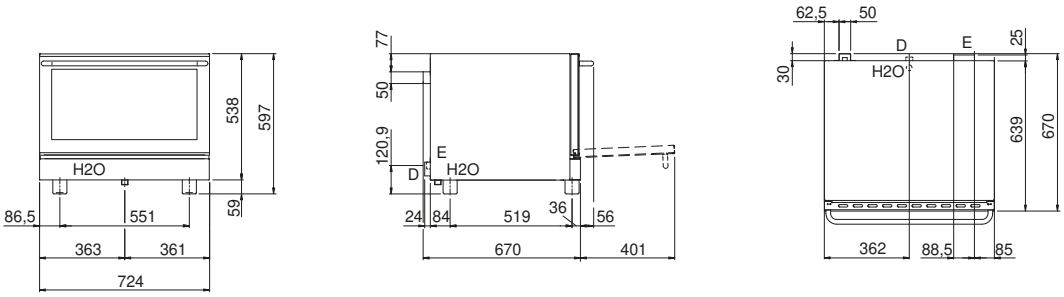
Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Programmable
Grill:	Disponible
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
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

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.

Four à convection électrique programmable avec humidificateur et gril. Capacité 4 bacs GN 1/1. 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). Humidificateur à bouton manuel. 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. Entrée d eau pour le contrôle de l humidificateur. Éclairage interne positionné sur le côté gauche de la chambre de cuisson. Injection de vapeur automatique programmable. Puissance électrique 3,5 kW - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz

Déssin technique



E: Alimentation électrique **D:** Vidange eau **H2O :** Remplissage eau 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.