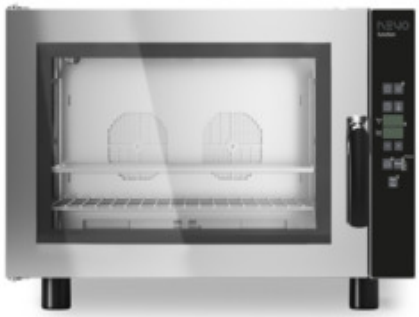
Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____



Horno Function

Modelo: GEU411P **Cód.:** NP01041021010

Datos técnicos

Número de bandejas:	4
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	75
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	1
Dimensiones (mm):	825 x 752 x 561
Peso neto (kg):	55
Volume (m3):	0,350
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 358
Potencia eléctrica (kW):	6,3
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	14
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G2,5
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):	850 x 790 x 731
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 358
Peso Bruto (kg):	59
Volumen bruto (m3):	0,500

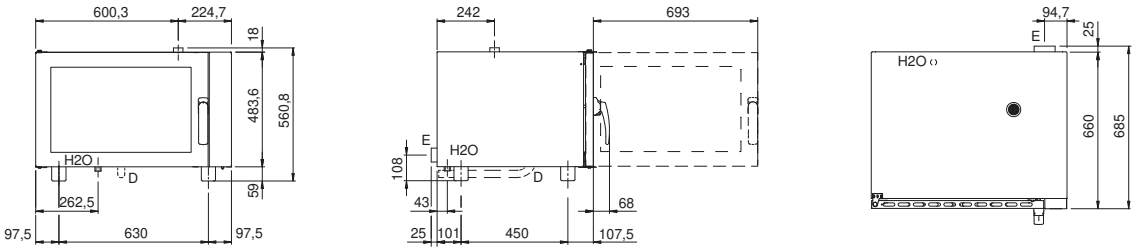
Caracteristicas

Tipo de horno:	Convección
Comando:	Programable
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Presión
Rango de temperatura:	50°C - 300°C
Puerta:	Bandera
Ventilador:	Fabricada en acero inoxidable AISI 304 – autoreverse
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 manual. Capacidad 4 bandejas Gn 1/1. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldadas sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene y castigo. Mamparas portabandejas con distancia entre ejes de 74 mm. Puerta de doble acristalamiento con gran superficie acristalada. “Conducto de aire” para la ventilación del vidrio exterior de la puerta, que limita la temperatura en la superficie del vidrio en contacto más directo con el operador. Mango en material plástico altamente resistente a golpes y temperaturas. junta de silicona insertada en el frente de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de alta eficiencia. Temporizador de 1 a 120 (y posición infinita). Humidificador manual con pulsador. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 300 °C. 3 ventiladores Libro de apertura del vidrio interno. Panel de control de todas las partes funcionales ubicado en el lado derecho del horno Termostato de seguridad en la cámara de cocción. Iluminación interna ubicada en el lado izquierdo de la cámara de cocción. Potencia eléctrica 6,3 kW - 380-415V/3N+T 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.