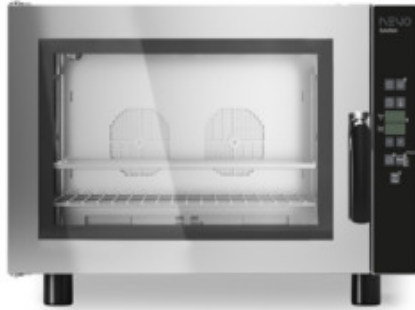


Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____



Horno Function

Modelo: GEU411P

Cód.: NP01041021010

Datos técnicos

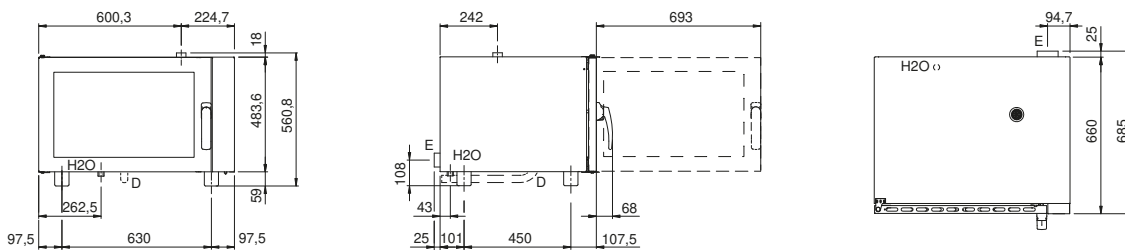
| | |
|--|-----------------|
| Número de bandejas: | 4 |
| Tamaño de la bandeja (mm): | GN 1/1 |
| Distancia entre ejes de la bandeja (mm): | 75 |
| Número de ventiladores: | 2 |
| Velocidad del ventilador: | 1 |
| Dimensiones (mm): | 825 x 752 x 561 |
| Peso neto (kg): | 55 |
| Volume (m3): | 0,350 |
| 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 fría: | 3/4" |
| Presión de agua fría (bar): | Máx. 5 bar |
| Descarga 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 |

Características

| | |
|--------------------------------|--|
| 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 |

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"