

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_



## Forno Function

Modello: GEU611

Cod: NP01061021001

### Dati Tecnici

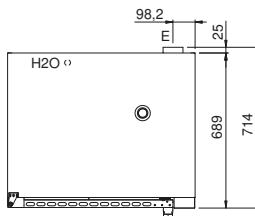
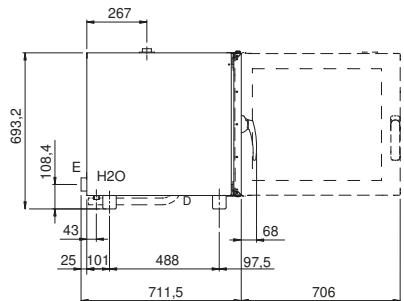
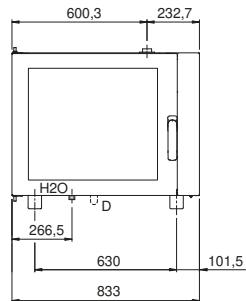
Numero teglie:	6
Dimensione teglie (mm):	GN 1/1
Interasse teglie (mm):	75
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	1
Dimensioni (mm):	833 x 780 x 711
Peso netto (kg):	75
Volume (m3):	0,465
Dimensioni camera (mm):	618 x 435 x 508
Potenza elettrica (kW):	7,7
Alimentazione (V):	380-415
Alimentazione elettrica (A):	17
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G2,5
Frequenza (Hz):	50-60
Connessione acqua fredda:	3/4"
Pressione acqua calda (bar):	Max 5 bar
Dimensione scarico (mm):	30
Dimensioni con imballo (mm):	875 x 820 x 870
Dimensioni camera (mm):	618 x 435 x 508
Peso lordo (Kg):	85
Volume lordo (m3):	0,624

### Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione
Comando:	Elettromeccanico
Funzioni:	Cottura a convezione, cottura con umidità
Vapore:	Diretto
Gestione vapore:	Pressione
Range temperatura:	50°C - 300°C
Porta:	Bandiera
Ventola:	Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse
Fondo camera di cottura:	AISI 430 a specchio
Range timer:	1' - 120'
Camino:	Sempre aperto

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con umidificatore. Capacità 6 teglie GN 1/1. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani grigliati rimovibili con distanza tra le teglie da 75 mm. Porta con ampia superficie vetrata 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). Umidificatore a pulsante manuale. 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 destro del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura per evitare alte temperature pericolose. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 7,7 kW - 380-415V / 3N + G 50/60 Hz.

### Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

D: Scarico acqua

H2O : Ingresso acqua 3/4"