



Client	Quantité
Projet	Position

Four Function

Modèle: GEU1011P Cod: NP01101021002

Données techniques

Nombre de bacs:	10
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	75
Nombre de ventilateurs:	3
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	833 x 780 x 1011
Poids net (kg):	118
Volume (m3):	0,660
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 808
Puissance électrique (kW):	11,5
Alimentacion (V):	380-415
AI: /A\	40
Alimentacion (A):	19
Phases:	3N
, ,	
Phases:	3N
Phases: Section du câble (mmq):	3N 5G4
Phases: Section du câble (mmq): Fréquence (Hz):	3N 5G4 50-60
Phases: Section du câble (mmq): Fréquence (Hz): Raccordement d'eau froide:	3N 5G4 50-60 3/4"
Phases: Section du câble (mmq): Fréquence (Hz): Raccordement d'eau froide: Pression d'eau froide (bar):	3N 5G4 50-60 3/4" Max. 5 bar
Phases: Section du câble (mmq): Fréquence (Hz): Raccordement d'eau froide: Pression d'eau froide (bar): Vidange eau (mm):	3N 5G4 50-60 3/4" Max. 5 bar 30
Phases: Section du câble (mmq): Fréquence (Hz): Raccordement d'eau froide: Pression d'eau froide (bar): Vidange eau (mm): Dimensions emballage (mm):	3N 5G4 50-60 3/4" Max. 5 bar 30 875 x 820 x 1170
Phases: Section du câble (mmq): Fréquence (Hz): Raccordement d'eau froide: Pression d'eau froide (bar): Vidange eau (mm): Dimensions emballage (mm): Dimensions de la chambre (mm):	3N 5G4 50-60 3/4" Max. 5 bar 30 875 x 820 x 1170 618 x 435 x 808

Caractéristiques

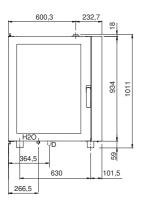
Type de four:	Convection
Commande:	Programmable
Fonctions:	Cuisson à convection, cuisson avec humidité, cuisson par phases
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

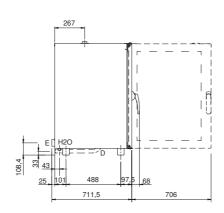
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.

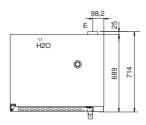


Four à convection électrique digital avec humidificateur manuelle. Capacité 6 plaques GN 1/1. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Structures échelles porte-plaques GN avec espace entre niveaux 74 mm. Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Réglage minuterie de 1 à 120'. (Option position infini). Contrôle de la température de 50 à 300°C. Thermomètre de visualisation de la température. 2 Turbines. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage par résistances blindées. Porte montée sur charnières à gauche (poignée et panneau de commande à droite). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance electrique 11,5 kW - 380-415V/3N+T 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 previously or subsequently sold.