Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____



Forno Function

Modello: GEU423 **Cod:** NP01041021002

Dati Tecnici

Numero teglie:	4
Dimensione teglie (mm):	GN 2/3
Interasse teglie (mm):	75
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	1
Dimensioni (mm):	658 x 752 x 561
Peso netto (kg):	48
Volume (m3):	0,300
Dimensioni camera (mm):	451 x 435 x 358
Potenza elettrica (kW):	3,5
Alimentazione (V):	220-240
Alimentazione elettrica (A):	16
Fasi:	1N
Sezione cavo (mmq):	3G2,5
Frequenza (Hz):	50-60
Connessione acqua fredda:	3/4"
Pressione acqua calda (bar):	Max 5 bar
Dimensione scarico (mm):	30
Dimensioni con imballo (mm):	680 x 790 x 731
Dimensioni camera (mm):	451 x 435 x 358
Peso lordo (Kg):	50,5
Volume lordo (m3):	0,400

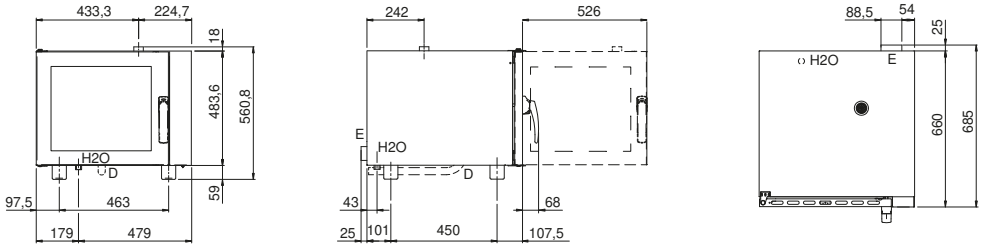
Caratteristiche

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

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.

Forno a convezione elettrico elettromeccanico con umidificatore manuale. Capacità 4 teglie Gn 2/3. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza fughe a vista per assicurare massima igiene e punibilità. Paratie porta teglie con interasse di 74 mm. Porta con doppio vetro ad ampia superficie vetrata. “Canale d’aria” per la ventilazione del vetro esterno della porta, che limita la temperatura sulla superficie del vetro a più diretto contatto con l’operatore. Maniglia in materiale plastico altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza. Timer da 1’ a 120’ (e posizione infinito). Umidificatore manuale a pulsante. Regolazione della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 300 °C. 2 ventole. Apertura a libro del vetro interno. Quadro comandi di tutte le parti funzionali posizionato sul lato destro del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura. Illuminazione interna posta sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 3,5 kW - 220-240V/1 50/60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica **D:** Scarico acqua **H2O :** Ingresso acqua 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.