

Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
 Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_



## Function oven

Model: GERU411SP

Cod: NP01041021008

### Technical data

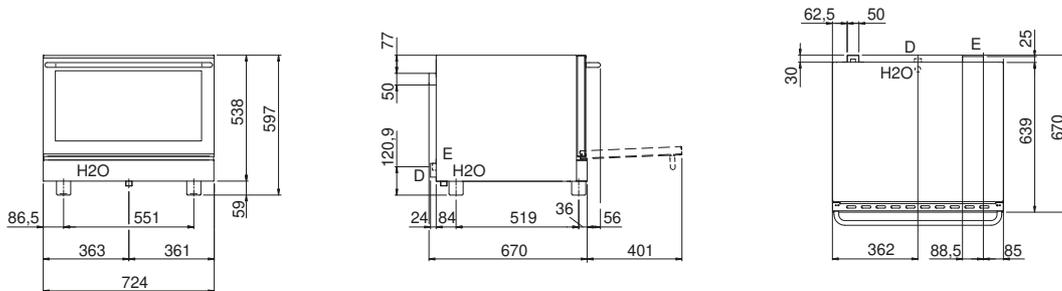
Number of pans:	4
Pans size (mm):	GN 1/1
Tray centre distance (mm):	70
Number of fans:	2
Fan speed:	1
Dimensions (mm):	724 x 730 x 597
Net weight (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Chamber size (mm):	618 x 435 x 326
Electric power (kW):	3,5
Voltage (V):	220-240
Power supply (A):	16
Phases:	1N
Cable section (mmq):	3G1,5
Frequency (Hz):	50-60
Cold water connection:	3/4"
Cold water pressure (bar):	Max 5 bar
Drain size (mm):	30
Packing dimensions (mm):	745 x 770 x 771
Chamber size (mm):	618 x 435 x 326
Gross weight (kg):	52
Gross volume (m3):	0,442

### Features

Oven type:	Convection
Control:	Programmable
Grill:	Disponibile
Steam:	Direct
Steam management:	Pressure
Temperature range:	50°C - 300°C
Door:	Drop down
Cooking chamber bottom:	AISI 430 mirror finish
Range timer:	1' - 120'
Flue:	Always open

Forno elettrico programmabile a convezione con umidificatore e grill. Capacità 4 teglie GN 1/1. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani griglia rimovibili con distanza tra le teglie di 70 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 soffiato del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali poste sul lato inferiore 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. Iniezione di vapore programmabile automatica. Potenza elettrica 3,5 Kwatt - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz

## Technical draw



E: Electric connection

D: Drain for water

H2O: Water inlet 3/4"