

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____



Four Function

Modèle: GERU411S

Cod: NP01041021012

Données techniques

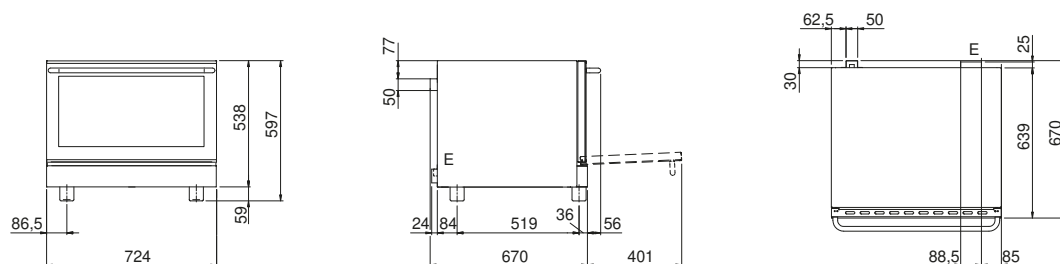
Nombre de bacs:	4
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	70
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	724 x 730 x 597
Poids net (kg):	48
Volume (m3):	0,320
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 326
Puissance électrique (kW):	3,5
Alimentacion:	220-240
Alimentacion (A):	16
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max. 5 bar
Dimensions emballage (mm):	745 x 770 x 771
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 326
Poids brut (kg):	52
Volume brut (m3):	0,442

Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
Fonctions:	Cuisson à convection, cuisson avec humidité, cuisson par phases, gratiner
Grill:	Disponible
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Basculante
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

Four électrique à convection électromécanique avec humidificateur et grill. Capacité 4 plateaux GN1/1. Chambre de cuisson aux angles arrondis, soudée sans soudure apparente. Hauteur du pied réglable. Étagères de grill amovibles avec une distance de 70 mm entre les plateaux. Porte à grande surface vitrée équipée d'un canal d'air pour la ventilation externe du verre, ce qui limite encore la température sur la surface externe. Poignée de porte en matière plastique, très résistante aux chocs et aux températures. Joint en silicone inséré à l'avant de la chambre, avec une capacité d'étanchéité maximale, évitant les chutes de température. Chauffage par résistances enrobées à haut rendement. Minuterie de 1 "à 120" (plus position infinie). Humidificateur à bouton manuel. Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50°C à 300°C. 2 ventilateurs. Grands canaux de circulation d'air dans la chambre qui permettent une parfaite uniformité de cuisson, à la fois dans des conditions de faible et de pleine charge. Ouverture à soufflet de la vitre intérieure. Panneau de contrôle de toutes les pièces fonctionnelles placé sur le côté inférieur du four. Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson pour éviter les températures élevées dangereuses. Entrée d'eau pour le contrôle de l'humidificateur. Puissance électrique 3,5 kW - 220-235V / 1N + G 50/60 Hz

Dessin technique



E: Alimentation électrique

H2O: Remplissage eau 3/4"