

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Horno Function

Modelo: GEU1011 **Cód.:** NP01101021001

Datos técnicos

Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	75
Número de ventiladores:	3
Velocidad del ventilador:	1
Dimensiones (mm):	833 x 780 x 1011
Peso neto (kg):	118
Volume (m3):	0,660
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 808
Potencia eléctrica (kW):	11,5
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	19
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fria:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Máx. 5 bar
Descarfa de agua (mm):	30
Dimensiones embalaje (mm):	875 x 820 x 1170
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 808
Peso Bruto (kg):	125
Volumen bruto (m3):	0,840

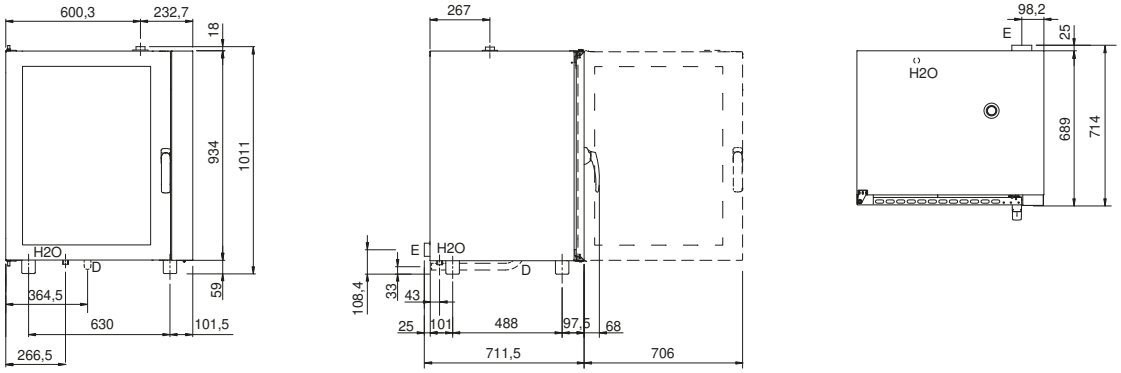
Caracteristicas

Tipo de horno:	Convección
Comando:	Electromecánico
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Presión
Rango de temperatura:	50°C - 300°C
Puerta:	Bandera
Ventilador:	Fabricada en acero inoxidable AISI 304 – autoreverse
Fondo de la cámara de cocción:	AISI 430 acabado del espejo
Range timer:	1' - 120'
Chimenea:	Siempre abierto

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.

Horno de convección eléctrico electromecánico con humidificador manual. Capacidad 10 bandejas Gn 1/1. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene y punibilidad. Mamparos portabandejas con distancia entre ejes de 74 mm. Puerta de vidrio doble con gran superficie vidriada. "Canal de aire" para la ventilación del vidrio exterior de la puerta, que limita la temperatura en la superficie del vidrio en contacto directo con el operador. Manija de material plástico de alta resistencia a golpes y temperaturas; junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de alta eficiencia. Temporizador de 1' a 120' (y posición infinita). Humidificador manual con pulsador. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 300 °C. 3 ventiladores. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control para todas las partes funcionales situado en el lado derecho del horno.Termostato de seguridad en la cámara de cocción. Iluminación interior en el lado izquierdo de la cámara de cocción. Potencia eléctrica 11.5 kW - 380-415V/3N+T 50/60 Hz,

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica **D:** Descarga de agua **H2O :** Carga de agua 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.