

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Function

Modèle: GEU1011 **Cod:** NP01101021001

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:	380-415
Alimentacion (A):	19
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max. 5 bar
Vidange eau (mm):	30
Dimensions emballage (mm):	875 x 820 x 1170
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 808
Poids brut (kg):	125
Volume brut (m3):	0,840

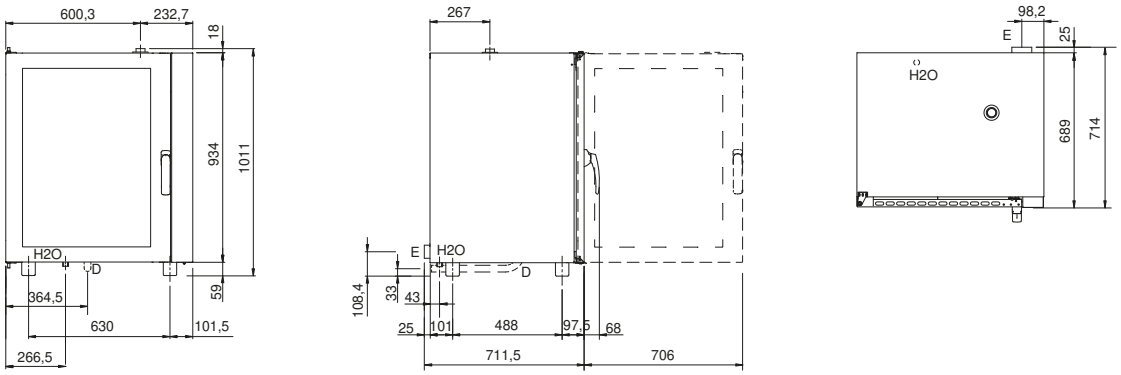
Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
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 previosly or subsequently sold.

Four à convection électrique analogique avec humidificateur manuelle. Capacité 10 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. 3 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 previosly or subsequently sold.