



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Forno Function

Modello: GEU1011

Cod: NP01101021001

Dati Tecnici

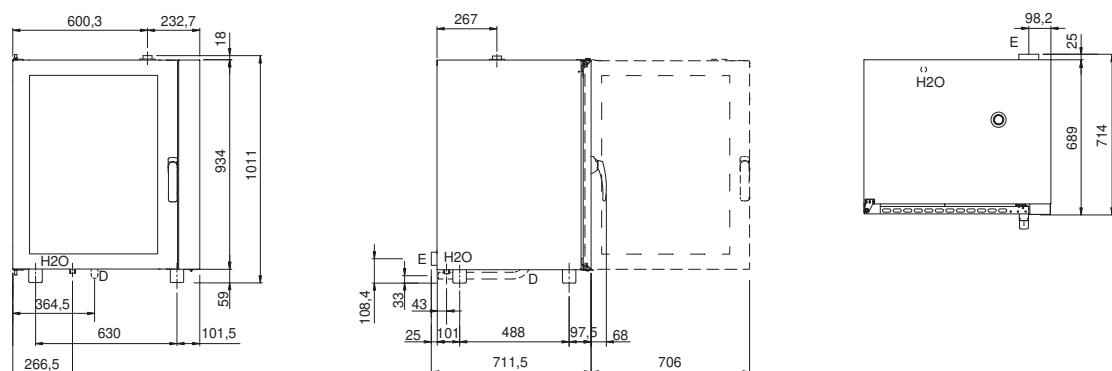
| | |
|------------------------------|------------------|
| Numero teglie: | 10 |
| Dimensione teglie (mm): | GN 1/1 |
| Interasse teglie (mm): | 75 |
| Numero ventole: | 3 |
| Velocità ventola: | 1 |
| Dimensioni (mm): | 833 x 780 x 1011 |
| Peso netto (kg): | 118 |
| Volume (m3): | 0,660 |
| Dimensioni camera (mm): | 618 x 435 x 808 |
| Potenza elettrica (kW): | 11,5 |
| Alimentazione (V): | 380-415 |
| Alimentazione elettrica (A): | 19 |
| Fasi: | 3N |
| Sezione cavo (mmq): | 5G4 |
| Frequenza (Hz): | 50-60 |
| Connessione acqua fredda: | 3/4" |
| Pressione acqua calda (bar): | Max 5 bar |
| Dimensione scarico (mm): | 30 |
| Dimensioni con imballo (mm): | 875 x 820 x 1170 |
| Dimensioni camera (mm): | 618 x 435 x 808 |
| Peso lordo (Kg): | 125 |
| Volume lordo (m3): | 0,840 |

Caratteristiche

| | |
|--------------------------|---|
| Tipologia forno: | Convezione |
| Comando: | Elettromeccanico |
| Vapore: | Diretto |
| Gestione vapore: | Pressione |
| Range temperatura: | 50°C - 300°C |
| Porta: | Bandiera |
| Fan: | Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse |
| Fondo camera di cottura: | AISI 430 a specchio |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Camino: | Sempre aperto |

Forno a convezione elettrico elettromeccanico con umidificatore manuale. Capacità 10 teglie Gn 1/1. 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. 3 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 11.5 kW - 380-415V/3N+T 50/60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

D: Scarico acqua

H2O: Ingresso acqua 3/4"