Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____



Function-Ofen

Modell: GERU411SP **Cod:** NP01041021008

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	4
Pfannengröße (mm):	GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (mm):	70
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	1
Außenmaße (mm):	724 x 730 x 597
Nettogewicht (kg):	48
Volumen (m3):	0,320
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 326
Elektrobetrieb (kW):	3,5
Spannung/Frequenz (V):	220-240
Spannung (A):	16
Phasen:	1N
Kabelquerschnitt (mmq):	3G1,5
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Wasserablauf (mm):	30
Verpackungsabmessungen (mm):	745 x 770 x 771
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 326
Bruttogewicht (kg):	52
Bruttovolumen (m3):	0,442

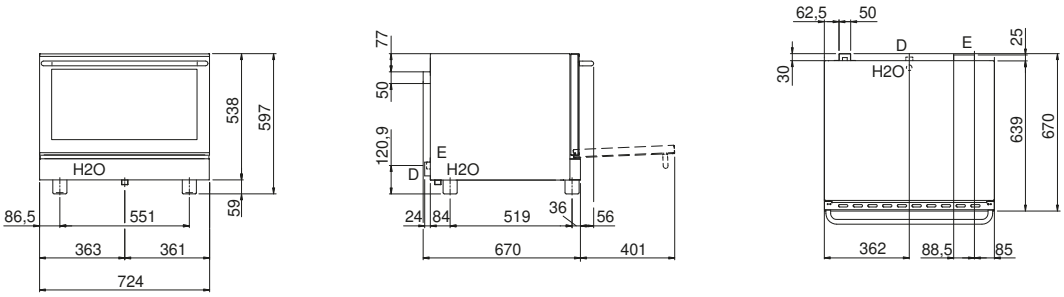
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
Steuerung:	Programmierbar
Grill:	Verfügbar
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Druck
Betriebstemperatur:	50°C - 300°C
Tür:	Klapptür
Boden der Brennkammer:	AISI 430 Spiegelfinish
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Immer offen

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.

Programmierbarer elektrischer Umluftofen mit Befeuchter und Grill. Kapazität für 4 GN 1/1-Behälter. Garraum mit abgerundeten Ecken, ohne sichtbare Schweißnähte. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Gittereinschübe mit einem Abstand von 70 mm zwischen den Einschüben. Tür mit großer Glasfläche und Luftkanal zur Belüftung des Außenglases, wodurch die Temperatur auf der äußeren Oberfläche zusätzlich reduziert wird. Türgriff aus hochschlag- und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums mit maximaler Dichtigkeit, um Temperaturverluste zu vermeiden. Beheizung durch hocheffiziente, ummantelte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (plus Dauerbetrieb). Manueller Dampfbefeuchter per Knopfdruck. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 2 Lüfter. Großzügige Luftführungskanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit der Garprozesse – unabhängig davon, ob die Kammer voll oder nur teilweise beladen ist. Aufklappbares Innenfenster. Bedienfeld mit allen Funktionselementen an der Unterseite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum zur Vermeidung gefährlich hoher Temperaturen. Wasseranschluss zur Steuerung des Befeuchters. Innenbeleuchtung auf der linken Seite des Garraums. Programmierbare automatische Dampfinjektion. Elektrische Leistung 3,5 kW – 220–240 V / 1 N + PE, 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2O : Wasserbefüllung 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.