

Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Function-Ofen

Modell: GEU1011P **Cod:** NP01101021002

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (mm):	75
Anzahl der Ventilatoren:	3
Lüftergeschwindigkeit:	1
Außenmaße (mm):	833 x 780 x 1011
Nettogewicht (kg):	118
Volumen (m3):	0,660
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 808
Elektrobetrieb (kW):	11,5
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	19
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G4
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Wasserablauf (mm):	30
Verpackungsabmessungen (mm):	875 x 820 x 1170
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 808
Bruttogewicht (kg):	125
Bruttovolumen (m3):	0,840

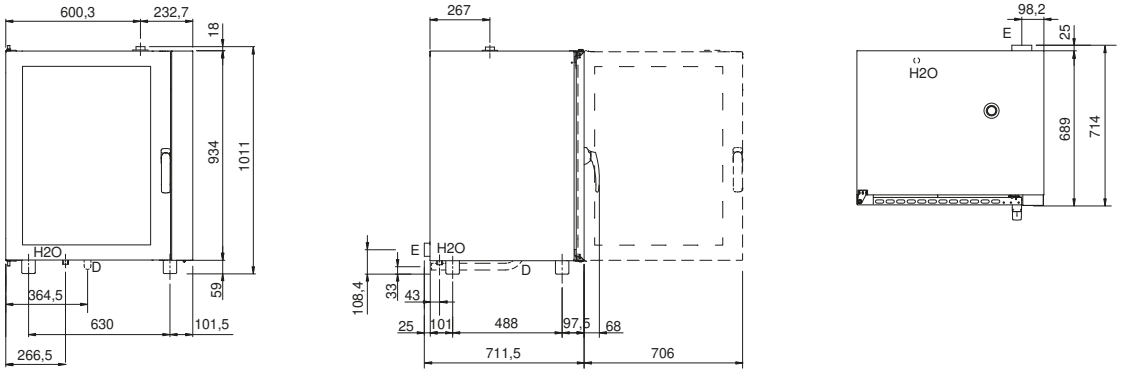
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
Steuerung:	Programmierbar
Funktionen:	Heißluftgaren, Feuchtgaren, Garen in Phasen
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Druck
Betriebstemperatur:	50°C - 300°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl – Autoreverse
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 manuellem Befeuchter. Kapazität für 10 GN 1/1-Behälter. Garraum mit abgerundeten Ecken, fugenlos verschweißt für maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Einschubführungen mit einem Abstand von 74 mm. Tür mit doppelt verglaster, großflächiger Sichtscheibe. Luftkanal zur Belüftung der Außenscheibe der Tür, der die Temperatur an der Glasoberfläche im direkten Kontaktbereich zum Bediener reduziert. Griff aus hochschlag- und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums für maximale Dichtigkeit der Tür und zur Vermeidung von Wärmeverlusten. Beheizung über hocheffiziente, ringförmig gepanzerte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (mit Dauerbetrieb-Funktion). Manueller Dampfbefeuchter per Knopfdruck. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 3 Lüfter. Aufklappbare Innenscheibe. Bedienfeld mit allen Funktionselementen auf der rechten Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum. Innenbeleuchtung auf der linken Seite des Garraums. Elektrische Leistung 11,5 kW – 380–415 V / 3N+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.