



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
AIC0076/F	CATALOGUE	P139
HS Code		84198180
Oven Temperature		max +300°C
Oven capacity		6x GN 1/1
Control		electromechanical

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
898 x 867 x 846		12,000 - 1,200	230	1F+N	50	1	141.00

GB gas convection oven with direct injection and automatic cleaning system, 6x GN 1/1

Technology made simple : - Easy to use and simple - Efficient - Perfect results Capacity for 6 1/1-GN trays. Digital push-button controls and two "Scroll" buttons. Cooking mode by convection (up to 300°C). Electronic temperature core probe. Stainless steel burner with electronic control system with sparking plug ignition. Frequency modulation for the convection burner. Humidifier button. Preheating option. 3 Speeds - 2 power ranges. Cold-Down chamber cooling system. "Auto-reverse" system to reverse fan rotation. Error detection system. "Repair service" mode system. IPX-5 protection. Door with double glass and hermetic locking and folding interior glass.

I forno a convezione a gas con vapore diretto e sistema di lavaggio automatico, 6x GN 1/1

D Gas-Konvektionsofen mit Direkteinspritzung und automatischem Reinigungssystem, 6x GN 1/1

E horno convección a gas con vapor directo y sistema de lavado automático, 6x GN 1/1

La tecnología de la cocción hecha sencillez: - Cocción perfecta - Sencillez y rapidez - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 6 bandejas GN-1/1. Quemador de acero inoxidable con sistema electrónico de encendido por tren de chispas. Calentamiento indirecto. La llama y los humos son externos a la cámara de cocción. Modulación de encendido por variador de frecuencia. Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta. Función Convección hasta 300°C. Humidificador manual. Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente. Opción de precalentamiento de la cámara. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible.

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Steuer. Nr.: 322/5731/1649

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

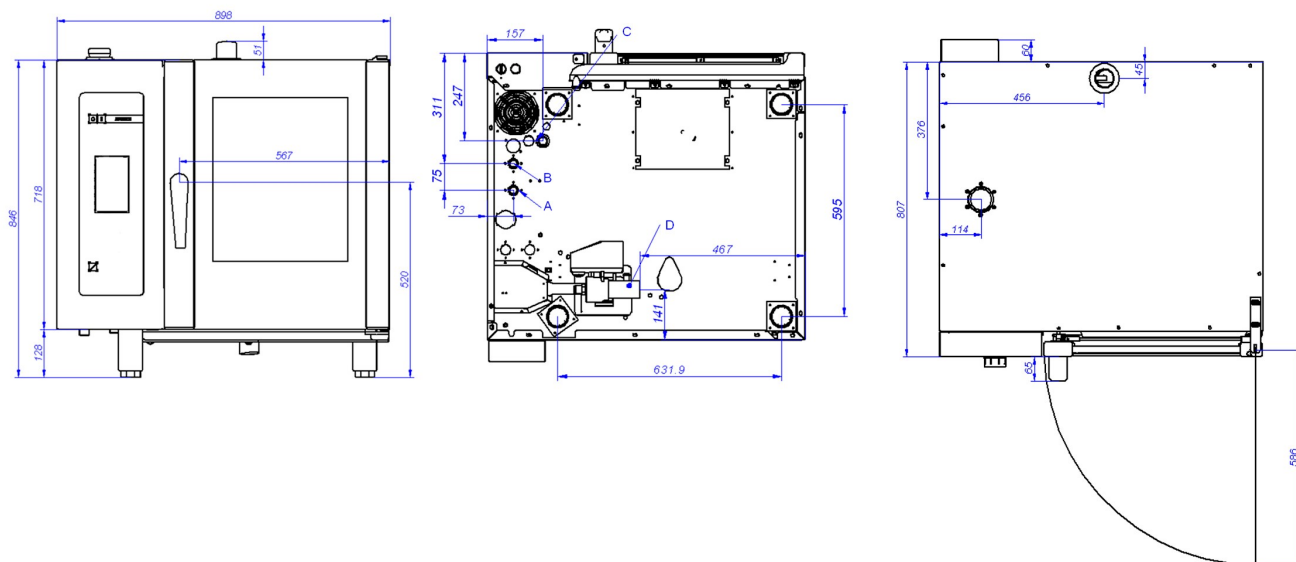
FR

four à convection à gaz avec vapeur directe et système de nettoyage automatique, 6x GN 1/1

La technologie simplifiée : - Facilités d'utilisation - Simplicité et rapidité - Cuisson parfaite - Économique Capacité pour 6 bacs GN-1/1. Brûleur en acier inoxydable avec système électronique d'allumage par train d'étincelles et modulation de fréquence. Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + deux "Scroll" Mode de cuisson "Air pulsé", jusqu'à 300°C. Muni de sonde à coeur. Option préchauffage de la chambre. 3 vitesses - 2 puissances. Système Cood-Down de refroidissement de la chambre. Système " auto-reverse " pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur. Système de détection des erreurs. Système mode SAV. Protection IPX-5. Pieds réglables en acier inox.

P

Forno de convecção a gás com vapor direto e sistema de lavagem automática, 6x GN 1/1



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Steuer. Nr.: 322/5731/1649

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220