



## Technical Data Sheet

| Code             | Catalogue | Page                   |
|------------------|-----------|------------------------|
| AIB0070          | CATALOGUE | CS11-177               |
| HS Code          |           | 84198180               |
| Oven Temperature |           | max. +280°C ventilated |
| Oven capacity    |           | 4x GN 1/1 / 600x400 mm |
| Electric Oven KW |           | 5,250                  |
|                  |           |                        |
|                  |           |                        |

| Dim. mm (WxDxH) | Energy                                                                            | kW Total | Voltage | Phase | Frequency | N. Components | Net Weight kg | En. Class |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|-------|-----------|---------------|---------------|-----------|
| 895 x 875 x 705 |  |          | 380-415 | 3F+N  | 50-60     | 1             | 75.40         |           |

### GB Electric convection oven 4x GN 1/1 - 60x40 cm with direct injection and self cleaning system

Technical details: Stainless steel cooking chamber. Bivalent supports for standard baking trays 60x40 cm and GN 1/1. Adjustable feet. Safety thermostat. Single fan with adjustable speed. Auxiliary functions: 4 speed settings. 99 programmable and modifiable recipes. 5 programmable cooking steps on each recipe. Direct humidification with automatic adjustment selectable in percentages from 0% to 100%. 4 washing modes. Cooking modes: Mixed, convection and steam, including delta T cooking. Equipped as standard: Core probe.

### I Forno a convezione elettrico 4x GN 1/1 - 60x40 cm con vapore diretto e sistema autolavaggio

Dettagli tecnici: Camera di cottura in acciaio inox. Supporti bivalenti a filo in acciaio inox per teglie standard pasticceria 60x40 e GN 1/1. Piedini regolabili. Termostato di sicurezza. Ventola unica con funzionamento a senso alternato regolabile in velocità. Funzioni ausiliarie: N. 4 Regolazioni di velocità. 99 Ricette programmabili e modificabili. 5 Fasi di cottura programmabili su ogni ricetta. Sistema di umidificazione diretta su ventola, con regolazione automatica selezionabile in percentuale da 0% a 100%. 4 modalità di lavaggio. Modalità di cottura: Misto, convezione e vapore, compresa la cottura delta T. Dotato di serie: Sonda a spillone.

### D Elektro-Konvektionsofen 4x GN 1/1 - 60x40 cm, Direkteinspritzung und automatischem Reinigungssystem

Technische Details: Backkammer aus Edelstahl. Bivalente Einschübe aus Edelstahl für Backbleche 60x40 cm und GN 1/1. Höhenverstellbare Füße. Sicherheitsthermostat. Einzelner Ventilator mit einstellbarer Geschwindigkeit. Zusatzfunktionen: 4 Geschwindigkeitsstufen. 99 programmierbare und modifizierbare Rezepte. 5 programmierbare Garschritte für jedes Rezept. Direktes Befeuchtungssystem am Gebläse, mit automatischer Anpassung in Prozenten von 0% bis 100%. 4 Waschmodi. Garmodi: Kombiniert, Konvektion und Dampf, einschließlich Delta-T-Garen. Serienmäßig ausgestattet mit: Kerntemperaturfühler.

### E Horno convección eléctrico 4x GN 1/1 - 60x40 cm con vapor directo y sistema de lavado

Detalles técnicos: Cámara de cocción de acero inoxidable. Soportes bivalentes para bandejas de cocción estándar 60x40 cm y GN 1/1. Pies regulables. Termostato de seguridad. Ventilador único con velocidad regulable. Funciones auxiliares: 4 velocidades regulables. 99 recetas programables y modificables. 5 pasos de cocción programables en cada receta. Sistema de humidificación directa sobre ventilador, con ajuste automático seleccionable en porcentajes del 0% al 100%. 4 modos de lavado. Modos de cocción: Mixta, convección y vapor, incluyendo cocción delta T. Equipado de serie con: Sonda al corazón.

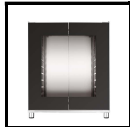
### FR Four à convection électrique 4x GN 1/1 - 60x40 cm avec vapeur directe et système de nettoyage

Détails techniques : Chambre de cuisson en acier inoxydable. Supports bivalents pour plaques de cuisson standard 60x40 cm et GN 1/1. Pieds réglables. Thermostat de sécurité. Ventilateur simple à vitesse réglable. Fonctions auxiliaires : 4 niveaux de vitesse. 99 recettes programmables et modifiables. 5 étapes de cuisson programmables pour chaque recette. Système d'humidification directe sur le ventilateur, avec réglage automatique sélectionnable en pourcentage de 0% à 100%. 4 modes de lavage. Modes de cuisson : mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T. Équipé de série : Sonde à cœur.

P

**Forno de convecção elétrico 4x GN 1/1 - 60x40 cm com vapor direto e sistema de lavagem**

Características técnicas: Câmara de cozedura em aço inoxidável. Suportes bivalentes para tabuleiros standard 60x40 cm e GN 1/1. Péis reguláveis. Termóstato de segurança. Ventilador único com velocidade regulável. Funções auxiliares: 4 velocidades. 99 receitas programáveis e modificáveis. 5 etapas de cozedura programáveis em cada receita. Sistema de humedificação direta no ventilador, com regulação automática seleccionável em percentagens de 0% a 100%. 4 modos de lavagem. Modos de cozedura: misto, convecção e vapor, incluindo a cozedura delta T. Equipado de série: Sonda de núcleo.

**OPTIONAL ACCESSORIES****Code:** ANZ0085**Catalogue:** CATALOGUE**Page:** CS11-177

Proofer for 8 trays 600x400 mm or GN 1/1 for convection ovens 4/6 GN 1/1 - 40x60 cm

Gärschrank für 8 Bleche 600x400 mm oder GN 1/1 für Konvektionsöfen 4/6 GN 1/1 - 40x60 cm

**Code:** Z/TSUPP0406**Catalogue:** CATALOGUE**Page:** CS11-177

Support with trays holder for electric convection oven 4/6x GN 1/1 - 40x60 cm

Untergestell mit Einschubschienen für Elektro-Konvektionsofen 4/6x GN 1/1 - 40x60 cm

**Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

P +49 (0) 2381-97371-0  
F +49 (0) 2381-97371-88  
E [info@virtusnet.de](mailto:info@virtusnet.de)

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.  
USt. ID-Nr.: DE814055285  
Eori: DE57881370000  
WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220  
VerpackG: DE1211413051725