

SNACK 4 GN 2/3 | 4 GN 1/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	SNACK 4 GN 2/3 apertura superior	SNACK 4 GN 2/3 apertura lateral	SNACK 4 GN 1/1 apertura superior	SNACK 4 GN 1/1 apertura lateral
Capacidad GN	4 x GN 2/3	4 x GN 2/3	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Distancia entre guías (mm)	75	75	75	75
Comidas recomendadas por día	80-180	80-180	60-360	60-360
Temperatura máxima (°C)	260	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	620 x 690 x 522	620 x 690 x 522	760 x 760 x 522	760 x 760 x 522
Peso (kg)	49	49	57	57
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	830 x 770 x 900	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070
Peso con embalaje (kg)	61	61	69	69
Potencia (kW)	3,6	3,6	6,3	6,3
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400	150 - 400

ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED

Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador

2 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C

Inyección directa de humedad

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de doble cristal bajo emisivo

8 memorias de acceso rápido

40 programas con 3 fases de cocción cada uno

Posicionador apertura de puerta

Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas

bidireccionales de 2 velocidades

Preheat. Pre calentamiento automático de la cámara de cocción

Iluminación LED de la cámara

SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción

Guías en L de fácil limpieza

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX4

Regeneración manual

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda (modelos con apertura lateral)

Voltaje 230/L+N/50-60 (solo modelos 4 GN 1/1)

Voltaje 230/3L/50-60 (solo modelos 4 GN 1/1)

ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Bandejas especiales para cada cocción

Kit de conexión hídrica a garrafa

Kit reductor de presión

Kit descalcificador

Cartucho descalcificador

Kit de apilado

Campana de condensación de vapor

Soporte con guías GN

Soporte con guías GN para apilados

Kit de patas regulables

Kit ducha de lavado

Kit de desviación de vapores de la chimenea

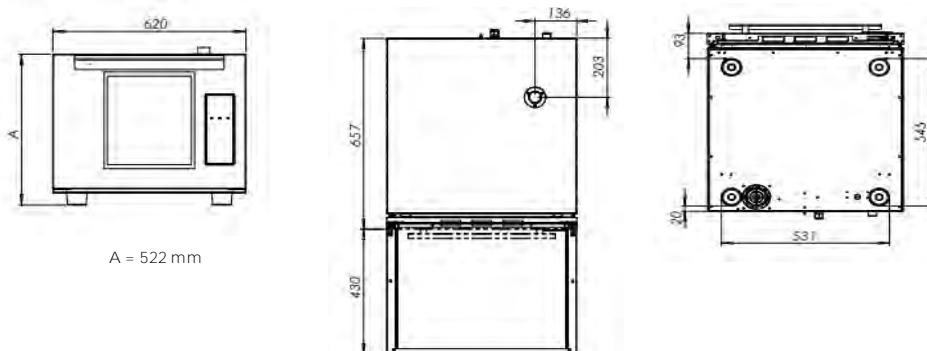
Kit bomba de agua

Detergente DA21

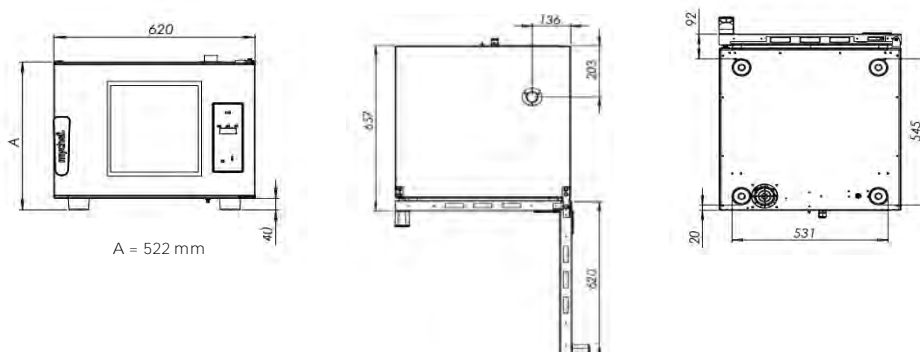
Pulverizador

DATOS PARA LA INSTALACIÓN

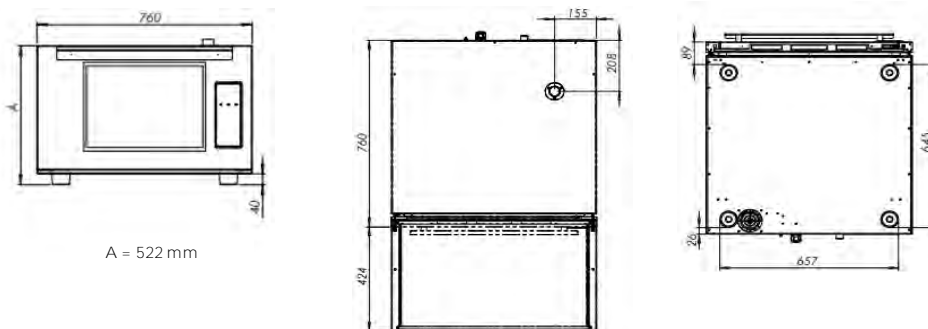
SNACK 4 GN 2/3 apertura superior



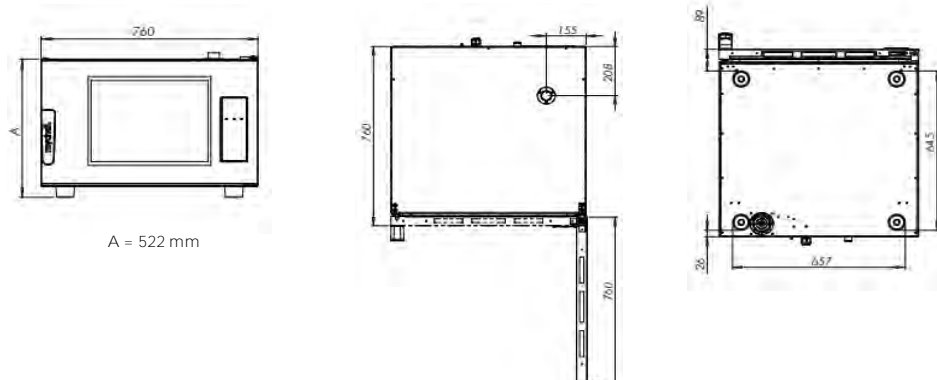
SNACK 4 GN 2/3 apertura lateral



SNACK 4 GN 1/1 apertura superior



SNACK 4 GN 1/1 apertura lateral



DISTANCIA DE SEGURIDAD

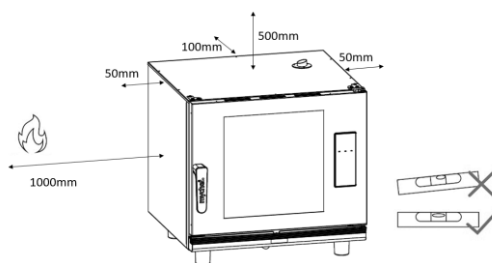
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

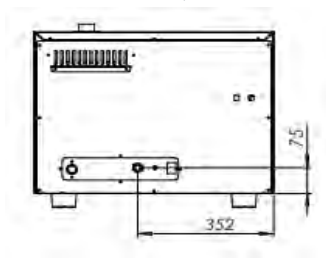
Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

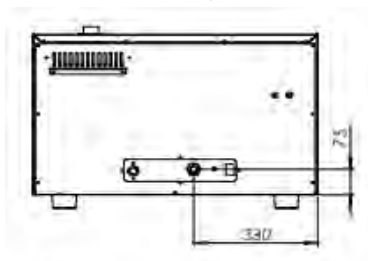


CONEXIÓN ELÉCTRICA

4 GN 2/3



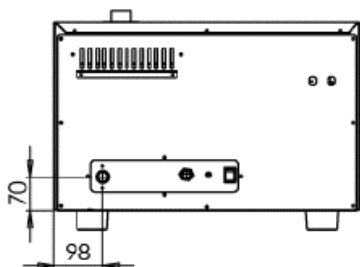
4 GN 1/1



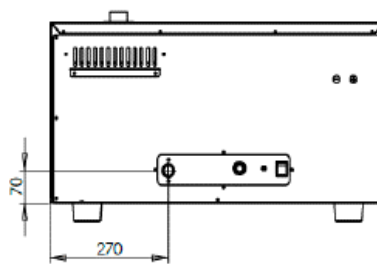
Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
4 GN 2/3	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
4 GN 1/1	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N /50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5

CONEXIÓN DE AGUA

4 GN 2/3



4 GN 1/1



A Conexión 3/4" agua tratada

B Desagüe DN 40

Calidad del agua

Temperatura < 30°C

Presión de 150 a 400 kPa flujo dinámico

Dureza entre 3° y 6° FH

PH entre 6,5 y 8,5

Cloruros inferiores a 30 ppm

Uso de descalcificador y filtro obligatorio