

## 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

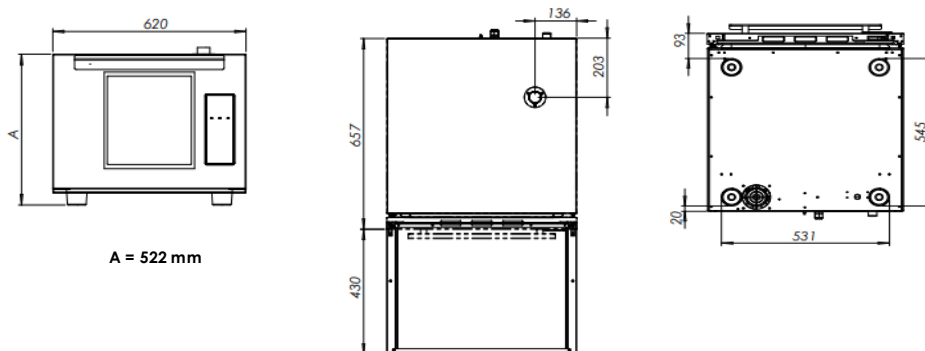
Conexión WiFi. Incluye:

- 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

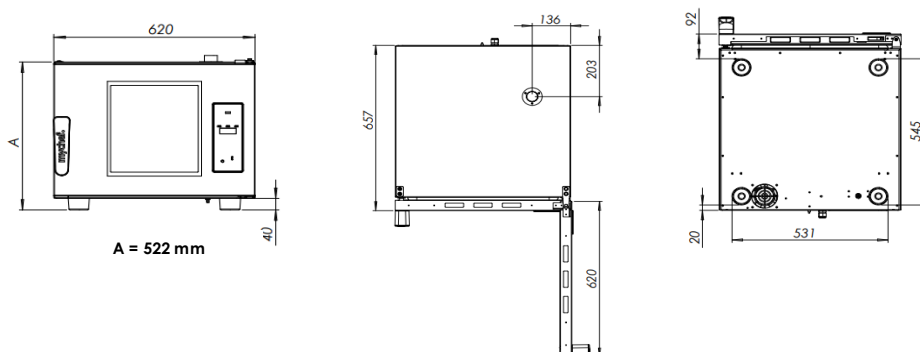
Bandejas especiales para cada cocción  
Kit de conexión hídrica a garrafa  
Kit reductor de presión  
Kit descalcificador  
Cartucho descalcificador  
Kit de apilado  
Campana de condensación de vapor  
Soporte con guías GN  
Soporte con guías GN para apilados  
Kit de patas regulables  
Kit ducha de lavado  
Kit de desviación de vapores de la chimenea  
Kit bomba de agua  
Detergente DA21  
Pulverizador

## DATOS PARA LA INSTALACIÓN

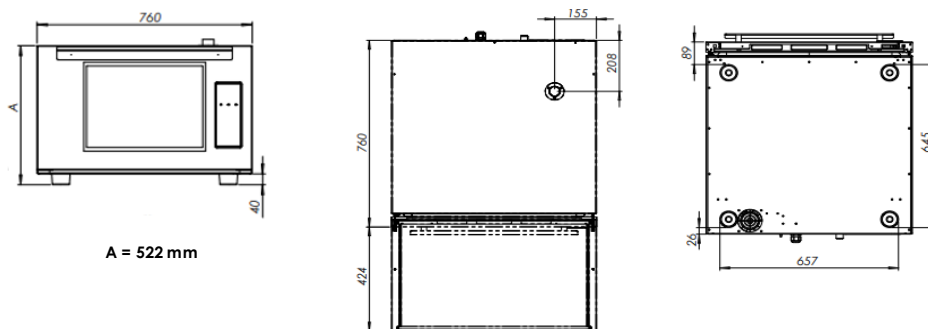
### SNACK 4 GN 2/3 apertura superior



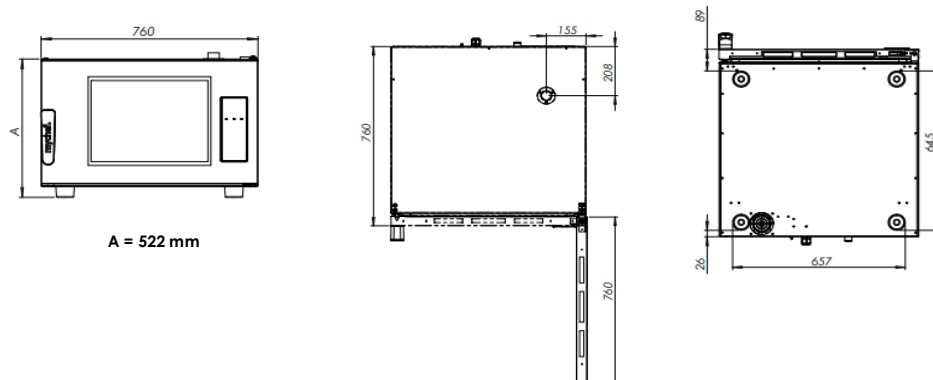
### SNACK 4 GN 2/3 apertura lateral



### SNACK 4 GN 1/1 apertura superior



### SNACK 4 GN 1/1 apertura lateral



## DISTANCIA DE SEGURIDAD

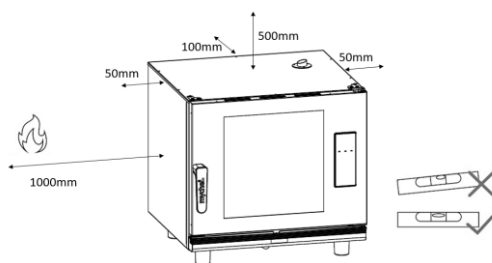
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

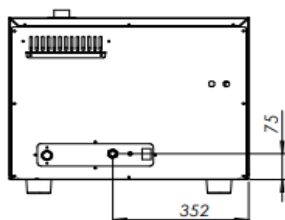
Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

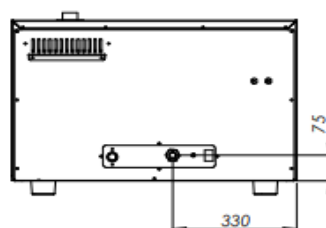


## CONEXIÓN ELÉCTRICA

4 GN 2/3



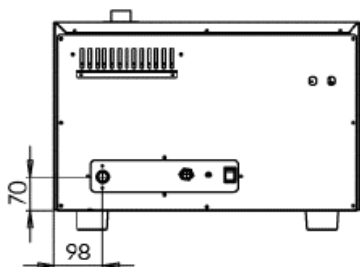
4 GN 1/1



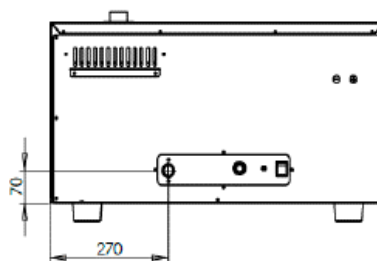
Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
4 GN 2/3	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
4 GN 1/1	230/3L /50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N /50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5

## 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