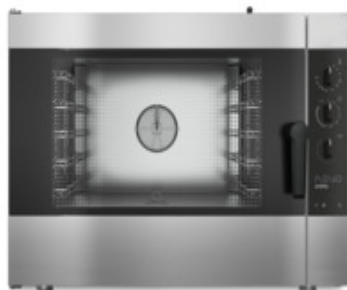


Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____



Forno Pratika

Modello: FCE051V

Cod: NP01052023001

Dati Tecnici

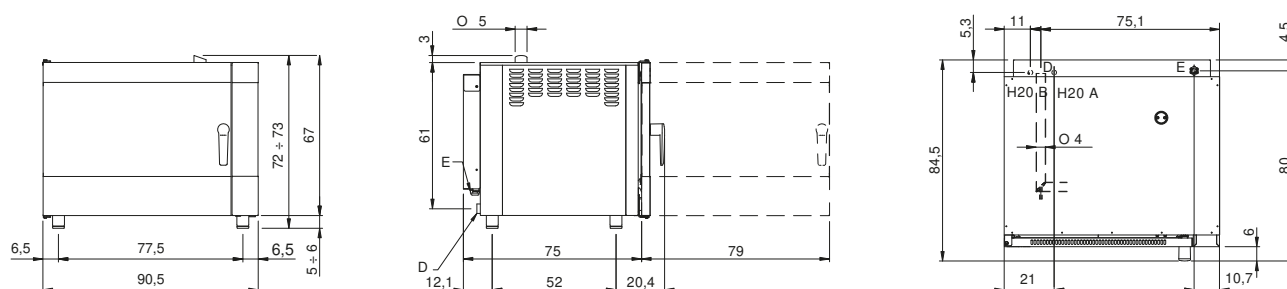
Numero teglie:	5
Dimensione teglie (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Interasse teglie (mm):	74
Numero ventole:	1
Velocità ventola:	2
Dimensioni (mm):	905 x 845 x 730
Peso netto (kg):	100
Volume (m3):	0,560
Dimensioni camera (mm):	645 x 449 x 420
Potenza elettrica (kW):	7,9
Alimentazione (V):	380-415
Alimentazione elettrica (A):	13,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G2,5
Frequenza (Hz):	50-60
Connessione acqua fredda:	3/4"
Pressione acqua calda (bar):	Max 5 bar
Connessione acqua addolcita:	3/4"
Dimensione scarico (mm):	40
Dimensioni con imballo (mm):	955 x 900 x 921
Dimensioni camera (mm):	645 x 449 x 420
Peso lordo (Kg):	115
Volume lordo (m3):	0,800

Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione
Comando:	Elettromeccanico
Vapore:	Diretto
Gestione vapore:	Temporizzato
Range temperatura:	30°C - 280°C
Porta:	Bandiera
Ventola:	Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse
Fondo camera di cottura:	AISI 304 a specchio
Range timer:	1' - 120'
Camino:	Manuale

Forno a convezione elettrico elettromeccanico con umidificatore automatico. Capacità 5 teglie Gn 1/1 o pasticceria 400x600. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza fughe a vista per assicurare massima igiene e punibilità. Piedini regolabili in altezza. Paratie porta teglie bivalenti GN o EN di serie removibili con interasse di 74 mm (possibilità di ordinare paratie con interasse maggiorato di 95 mm per uso speciale pasticceria). Porta con doppio vetro ad ampia superficie vetrata. "Canale d'aria" per la ventilazione del vetro esterno della porta, che limita la temperatura sulla superficie del vetro a più diretto contatto con l'operatore. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in materiale plastico altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Grondaia raccogli liquidi collegata con lo scarico. Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza. Timer da 1' a 120' (e posizione infinito). Umidificatore automatico. Regolazione della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 280 °C. Ventola autoreverse a 2 velocità. Controllo manuale sfiato. Apertura a libro del vetro interno. Quadro comandi di tutte le parti funzionali posizionato sul lato sinistro del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura. Illuminazione interna posta sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 7.9 kW 380-415V 50/60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

D: Scarico acqua

H20A: Ingresso acqua di rete 3/4"

H20B: Ingresso acqua addolcita 3/4"