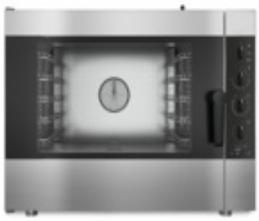
Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FDE051V **Cod:** NP01052023002



Données techniques

Nombre de bacs:	5
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	74
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	905 x 845 x 730
Poids net (kg):	100
Volume (m3):	0,560
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 420
Puissance électrique (kW):	7,9
Alimentacion:	380-415
Alimentacion (A):	13,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max. 5 bar
Arrivée d'eau adoucie:	3/4"
Vidange eau (mm):	40
Dimensions emballage (mm):	955 x 900 x 921
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 420
Poids brut (kg):	115
Volume brut (m3):	0,800

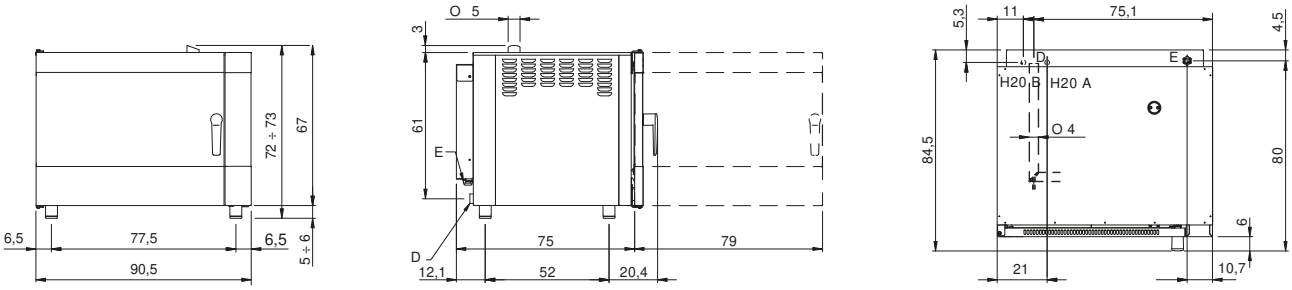
Caractéristiques

Type de four:	Combiné
Commande:	Électromécanique
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Temporisée
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Fond de la chambre de tir:	En acier inoxydable AISI 304 avec finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Introduction manuelle

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Four électrique mixte convection vapeur avec humidificateur automatique. Capacité 5 plaques GN 1/1 ou patìsserie 600x400mm. Production de vapeur à injection directe dans la chambre de cuisson, 3 systèmes de cuisson possibles: convection, vapeur, mixte convection/vapeur. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Fermeture à pression de la porte et ouverture par décrochage latéral. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange. Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de. série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm). Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Réglage minuterie de 1 à 120'. (Option position infini). Contrôle de la température de 50 à 280°C. Thermomètre de visualisation de la température. Turbines autoreverse avec double vitesses. Réglage manuel de l'évent. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage par résistances blindées. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance electrique 7.9 kW - 380-415V 50/60 Hz

Déssin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB : Arrivée d'eau adoucie 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.