

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FDE051TV

Cod: NP01052023005



Données techniques

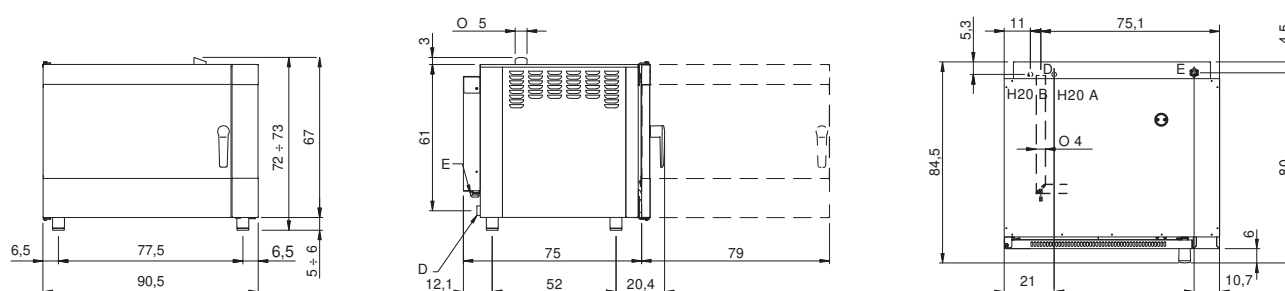
Nombre de bacs:	5
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	74
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	905 x 845 x 730
Poids net (kg):	100
Volume (m3):	0,560
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 420
Puissance électrique (kW):	7,9
Alimentacion:	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:	écran tactile
Touch screen:	5"
Cooling:	Fonction de refroidissement rapide de la chambre
Sonde:	Sonde à une pointe
Lavage:	Standard - Circuit ouvert
Détergent:	Liquide
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Automatique
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 - autoreverse
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard

Electric multifunction oven with capacitive touch screen. Capacity 5 trays GN 1/1 or pastry 600x400. Three cooking modes: convection, steam and mixed. Equipped with recipe book and possibility to store personalized recipes in automatic sequence (up to 16 cycles). Cooking chamber with rounded corners in order to guarantee an easy cleaning. Internal pair of grid support, removable and replaceable, having gap between grids of 74 mm. Door with wide glass surface. Air channel for the external glass ventilation which limits the temperature on the external surface. 1 autoreverse fan with two-speed-fan regulation. Gasket inserted in the front of the chamber, with maximum seal capacity. Electronic air-valve opening. Heating through high efficiency coated heating elements. Removable liquid/condensate collecting basin placed under the chamber. Temperature control in the cooking chamber from 50° to 280°C. Single point core probe, grid 600x400 and automatic washing system included. Electric power 7.9 kW - 380-415V 50/60 Hz.

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"