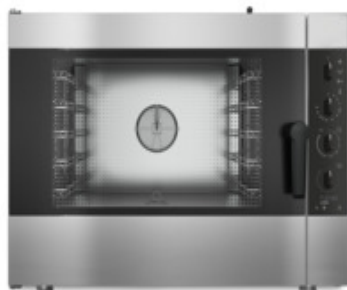


Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_



## Four Pratika

Modèle: FDG051V

Cod: NP01052033002

### Données techniques

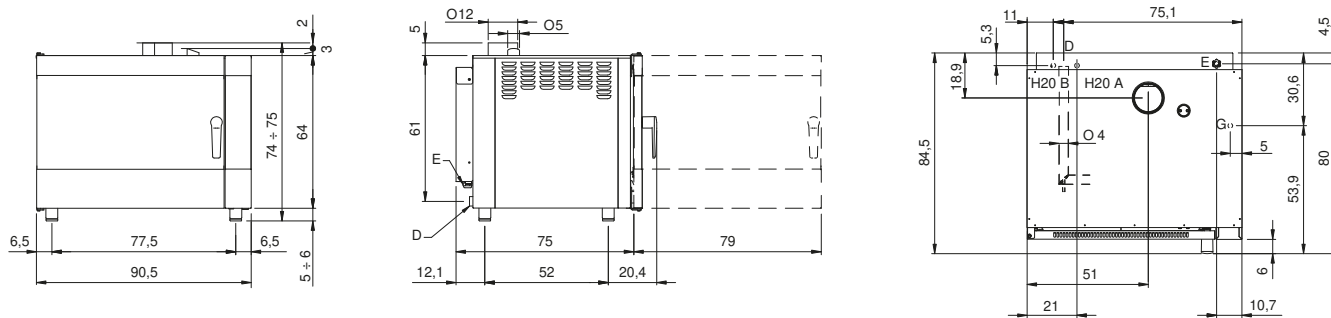
|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Nombre de bacs:                | 5                   |
| Taille de la bac (mm):         | EN 600x400 - GN 1/1 |
| Entraxe des plateaux (mm):     | 74                  |
| Nombre de ventilateurs:        | 1                   |
| Vitesse du ventilateur:        | 2                   |
| Dimensions (mm):               | 905 x 845 x 750     |
| Poids net (kg):                | 105                 |
| Volume (m3):                   | 0,575               |
| Dimensions de la chambre (mm): | 645 x 449 x 420     |
| Puissance électrique (kW):     | 0,4                 |
| Alimentation:                  | 220-240             |
| Alimentation (A):              | 2                   |
| Phases:                        | 1N                  |
| Section du câble (mmq):        | 3G1,5               |
| Fréquence (Hz):                | 50                  |
| Puissance du gaz (kW):         | 9,5                 |
| Total puissance gaz (Kcal/h):  | 8169                |
| Raccord gaz:                   | 1/2"                |
| 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):               | 120                 |
| Volume brut (m3):              | 0,800               |

### Caractéristiques

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| Type de four:                  | Combiné                                              |
| Commande:                      | Électromécanique                                     |
| Vapeur:                        | Direct                                               |
| Gestion de la vapeur:          | Temporisée                                           |
| Température 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                                |

Four gaz mixte convection vapeur avec humidificateur automatique. Capacité 5 plaques GN 1/1 ou pâtisserie 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 indirect à tubes de flamme par brûleurs atmosphériques. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance gas 9,5 kW Connexion électrique 0,4 - 220-240V 50 Hz

### Dessin technique



G: Raccord gaz

E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"