



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Horno Pratika Kompact

Modelo: FDEK061P

Cód.: NP01063021001

### Datos técnicos

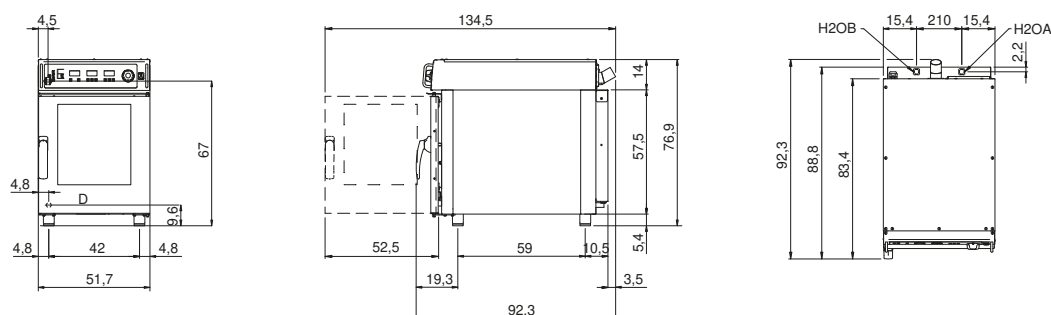
|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Número de bandejas:                      | 6               |
| Tamaño de la bandeja (mm):               | GN 1/1          |
| Distancia entre ejes de la bandeja (mm): | 60              |
| Número de ventiladores:                  | 1               |
| Velocidad del ventilador:                | 2               |
| Dimensiones (mm):                        | 517 x 925 x 770 |
| Peso neto (kg):                          | 80,2            |
| Volume (m3):                             | 0,3682          |
| Dimensiones cámara (mm):                 | 380 x 549 x 380 |
| Potencia eléctrica (kW):                 | 7,9             |
| Alimentación (V):                        | 380-415         |
| Alimentación (A):                        | 13,5            |
| Fases:                                   | 3N              |
| Sección del cable (mmq):                 | 5G1,5           |
| Frecuencia (Hz):                         | 50-60           |
| Conexión de agua fría:                   | 3/4"            |
| Presión de agua fría (bar):              | Máx. 5 bar      |
| Entrada agua ablandada:                  | 3/4"            |
| Descarfa de agua (mm):                   | 40              |
| Dimensiones embalaje (mm):               | 560 x 970 x 940 |
| Dimensiones cámara (mm):                 | 380 x 549 x 380 |
| Peso Bruto (kg):                         | 80,2            |
| Volumen bruto (m3):                      | 0,5106          |

### Características

|                       |                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de horno:        | Combinado                                                                     |
| Comando:              | Programable                                                                   |
| Funciones:            | Cocción por convección, vapor, mixta, multinivel, cocción con sonda y Delta T |
| Vapor:                | Directo                                                                       |
| Gestión del vapor:    | Temporizado                                                                   |
| Rango de temperatura: | 30°C - 280°C                                                                  |
| Puerta:               | Bandera                                                                       |
| Ventilador:           | Fabricada en acero inoxidable AISI 304 - autoreverse                          |
| Range timer:          | 1'-240'                                                                       |
| Chimenea:             | Automático                                                                    |
| Libro de cocina:      | Estándar                                                                      |

Horno programable combinado eléctrico. Puerta con manija a la izquierda. Capacidad 6 bandejas Gn 1/1 versión compacta. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene. Altura de los pies, regulable. Cremallera de la puerta de alambre de acero removible de capacidad GN1/1 con una distancia entre ejes de 30-60 mm. Puerta con conducto de aire para la ventilación del vidrio exterior, que limita el calentamiento. Manija de la puerta de material plástico, muy resistente a los golpes y a las altas temperaturas. Junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Canaleta de recogida de líquidos conectada con la descarga. Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de alta eficiencia. Temporizador de 1' a 120' (+ posición infinita). Humidificador en la cámara con relativo control de potencia. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 280 °C. Ventilador de marcha atrás de doble velocidad. Apertura de la válvula de descarga de la cámara programable. Amplios canales de flujo de aire en la cámara, que permiten una perfecta uniformidad de cocción, tanto en condiciones de poca como de plena carga. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control digital situado encima del horno. Posibilidad de memorizar hasta 99 programas de cocción con un máximo de 3 fases de cocción concatenadas por ciclo, posibilidad de cocción en modo convección / mixto o vapor. Posibilidad de cocción a tiempo o con ajuste sonda y Delta T. (sonda opcional), posibilidad de utilizar los ciclos de lavado automático (opcional). El termostato de seguridad en la cámara de cocción evita temperaturas superiores de 350°. Iluminación interna en el lado izquierdo de la cámara de cocción y entrada de agua para el control de la humidificación. Potencia eléctrica 7.8 kW - 380-415V 50/60 Hz

## Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2OA: Entrada agua 3/4"

H2OB: Entrada agua ablandada 3/4"