



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

Function oven

Model: BEU1064

Cod: NP01101022001

Technical data

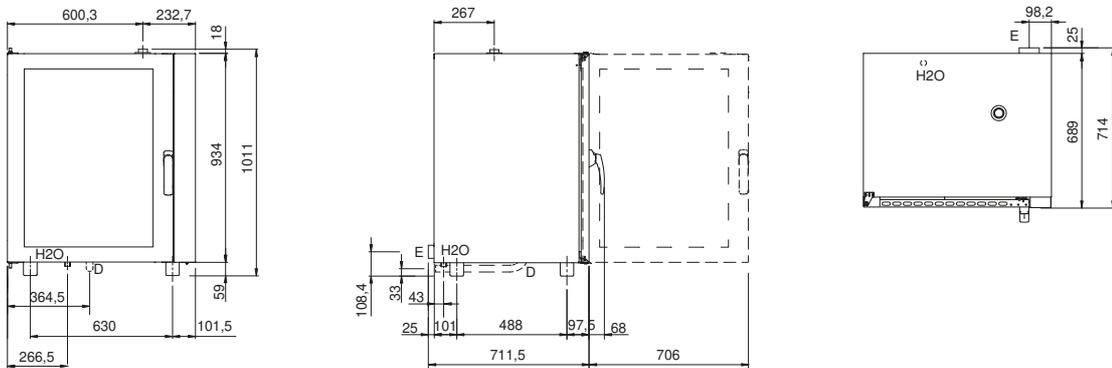
Number of pans:	10
Pans size (mm):	EN 600x400
Tray centre distance (mm):	75
Number of fans:	3
Fan speed:	1
Dimensions (mm):	833 x 780 x 1011
Net weight (kg):	118
Volume (m3):	0,660
Chamber size (mm):	618 x 435 x 808
Electric power (kW):	11,5
Voltage (V):	380-415
Power supply (A):	19
Phases:	3N
Cable section (mmq):	5G4
Frequency (Hz):	50-60
Cold water connection:	3/4"
Cold water pressure (bar):	Max 5 bar
Drain size (mm):	30
Packing dimensions (mm):	875 x 820 x 1170
Chamber size (mm):	618 x 435 x 808
Gross weight (kg):	125
Gross volume (m3):	0,840

Features

Oven type:	Convection
Control:	Electro-mechanic ovens
Functions:	Convection cooking, cooking with humidity
Steam:	Direct
Steam management:	Pressure
Temperature range:	50°C - 300°C
Door:	Hinged door
Cooking chamber bottom:	AISI 430 mirror finish
Range timer:	1' - 120'
Flue:	Always open

Forno elettrico elettromeccanici a convezione con umidificatore. Capacità 10 teglie 600X400. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldature a vista. Altezza regolabile dei piedi. Ripiani grigliati estraibili con interasse vassoi 75 mm. Porta con ampia superficie vetrata dotata di canale d'aria per la ventilazione del vetro esterno, che limita ulteriormente la temperatura sulla superficie esterna. Maniglia per porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione in silicone inserita nella parte anteriore della camera, con la massima capacità di tenuta, evitando sbalzi di temperatura. Riscaldamento tramite elementi riscaldanti rivestiti ad alta efficienza. Timer da 1' a 120' (più posizione infinita). Umidificatore a pulsante manuale. Controllo della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 300 °C. 2 fan. Ampi canali di passaggio dell'aria della camera che consentono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che di pieno carico. Apertura a ribalta del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali posto sul lato destro del forno. Termostato di sicurezza in camera di cottura per evitare pericolose alte temperature. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 11,5 Kwatt - 380-415V/3N+G 50/60 Hz

Technical draw



E: Electric connection

D: Drain for water

H2O: Water inlet 3/4"