Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____



## Forno Pratika

**Modello:** FDE101V **Cod:** NP01102023002

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Numero teglie:** | 10 |
| **Dimensione teglie (mm):** | EN 600x400 - GN 1/1 |
| **Interasse teglie (mm):** | 74 |
| **Numero ventole:** | 2 |
| **Velocità ventola:** | 2 |
| **Dimensioni (mm):** | 905 x 845 x 1110 |
| **Peso netto (kg):** | 135 |
| **Volume (m3):** | 0,850 |
| **Dimensioni camera (mm):** | 645 x 449 x 800 |
| **Potenza elettrica (kW):** | 15,8 |
| **Alimentazione (V):** | 380-415 |
| **Alimentazione elettrica (A):** | 26 |
| **Fasi:** | 3N |
| **Sezione cavo (mmq):** | 5G4 |
| **Frequenza (Hz):** | 50-60 |
| **Connessione acqua fredda:** | 3/4" |
| **Pressione acqua calda (bar):** | Max 5 bar |
| **Connessione acqua addolcita:** | 3/4" |
| **Dimensione scarico (mm):** | 40 |
| **Dimensioni con imballo (mm):** | 955 x 900 x 1301 |
| **Dimensioni camera (mm):** | 645 x 449 x 800 |
| **Peso lordo (Kg):** | 150 |
| **Volume lordo (m3):** | 1,120 |

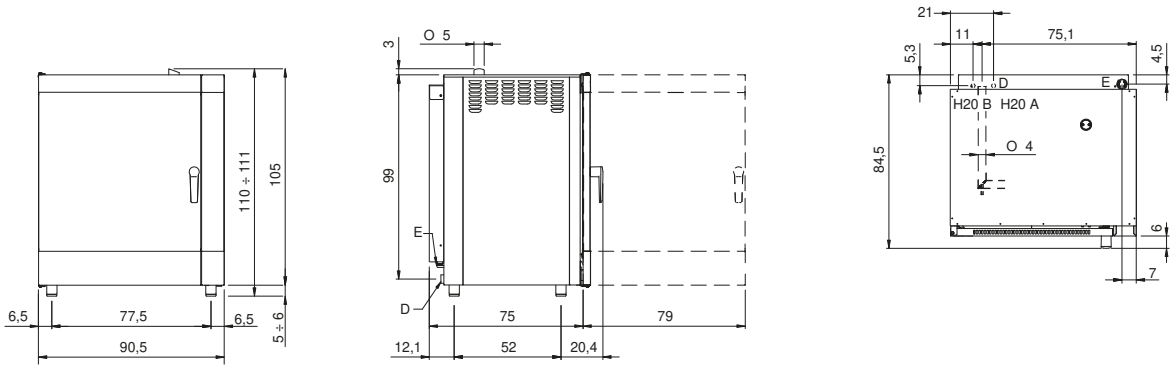
### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Tipologia forno:** | Combinato |
| **Comando:** | Elettromeccanico |
| **Vapore:** | Diretto |
| **Gestione vapore:** | Temporizzato |
| **Range temperatura:** | 30°C - 280°C |
| **Porta:** | Bandiera |
| **Ventola:** | Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse |
| **Fondo camera di cottura:** | AISI 304 a specchio |
| **Range timer:** | 1' - 120' |
| **Camino:** | Manuale |

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.

Forno combinato elettrico elettromeccanico con umidificatore automatico. Capacità 10 teglie Gn 1/1 o pasticceria 400x600. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza fughe a vista per assicurare massima igiene e punibilità. Piedini regolabili in altezza. Paratie porta teglie bivalenti GN o EN di serie removibili con interasse di 74 mm (possibilità di ordinare paratie con interasse maggiorato di 95 mm per uso speciale pasticceria). Porta con doppio vetro ad ampia superficie vetrata. “Canale d’aria” per la ventilazione del vetro esterno della porta, che limita la temperatura sulla superficie del vetro a più diretto contatto con l’operatore. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in materiale plastico altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Grondaia raccogli liquidi collegata con lo scarico. Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza. Timer da 1’ a 120’ (e posizione infinito). Umidificatore automatico. Regolazione della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 280 °C. Ventola autoreverse a 2 velocità. Controllo manuale sfiato. Apertura a libro del vetro interno. Quadro comandi di tutte le parti funzionali posizionato sul lato sinistro del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura. Illuminazione interna posta sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 15.8 kW - 380-415V 50/60 Hz.

## Disegno tecnico




**E:** Alimentazione elettrica

**D:** Scarico acqua

**H2OA:** Ingresso acqua di rete 3/4"

**H2OB :** Ingresso acqua addolcita 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.