Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____



Forno Pratika

Modello: FDG101TV **Cod:** NP01102033005

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 1130
Peso netto (kg):	140
Volume (m3):	0,865
Dimensioni camera (mm):	645 x 449 x 800
Potenza elettrica (kW):	0,8
Alimentazione (V):	220-240
Alimentazione elettrica (A):	3,5
Fasi:	1N
Sezione cavo (mmq):	3G1,5
Frequenza (Hz):	50
Potenza gas (kW):	19
Potenza gas totale (Kcal/h):	16337
Connessione gas:	1/2"
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):	156
Volume lordo (m3):	1,120

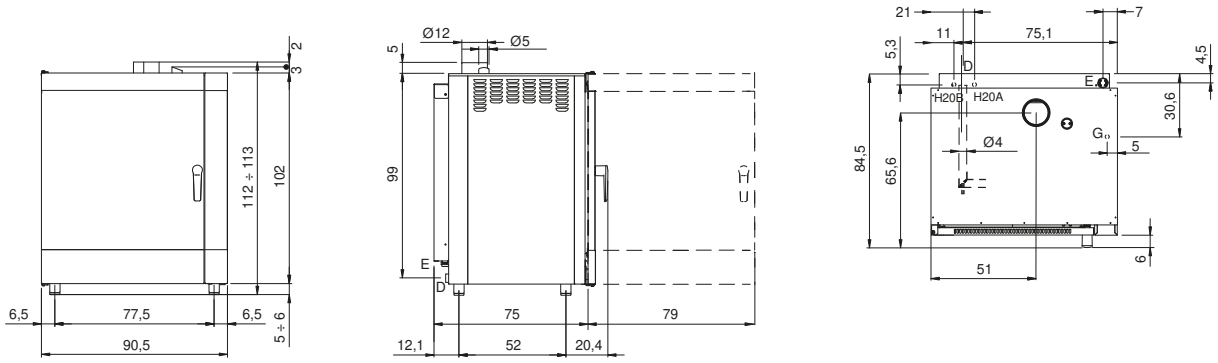
Caratteristiche

Tipologia forno:	Combinato
Comando:	Touch screen
Touch screen:	5"
Cooling:	Funzione raffreddamento camera rapido
Sonda:	Di serie - Sonda monopunto
Lavaggio:	Di serie - Circuito aperto
Detergente:	Liquido
Vapore:	Diretto
Gestione vapore:	Automatico
Range temperatura:	30°C - 280°C
Porta:	Bandiera
Ventola:	Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse
Camino:	Automatico
Ricettario:	Di serie

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 gas combinato con touch screen capacitivo. Capacità 10 GN 1/1 o pasticceria EN 60x40. Tre metodi di cottura: convezione, vapore e misto diretto. Ricettario incluso e con scheda capace di memorizzare ricette personalizzate (fino a 16 cicli per ricetta). Camera di cottura in acciaio con angoli arrotondati per assicurare massima igiene e pulibilità. Paratie porta teglie removibili e sostituibili, con interasse di 74 mm. Porta a doppio vetro ad ampia superficie con canale d'aria per consentire la ventilazione del vetro esterno della porta. 2 ventole autoreverse con 2 possibilità di controllo della ventilazione. Guarnizione inserita nella facciata della camera di cottura per massima tenuta della porta. Bacinella raccogli liquidi/condensa posta sotto la porta. Sfiato camera regolato elettronicamente. Riscaldamento indiretto a tubi di fiamma tramite bruciatori atmosferici. Sonda al cuore monopunto, griglia 600x400 e sistema di lavaggio automatico inclusi. Regolazione temperatura da 50° a 280°C. Totale potenza gas: 19 kW Potenza elettrica 0,8 kW - 220-240V 50 Hz.

Disegno tecnico



G:	Connessione gas	**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.