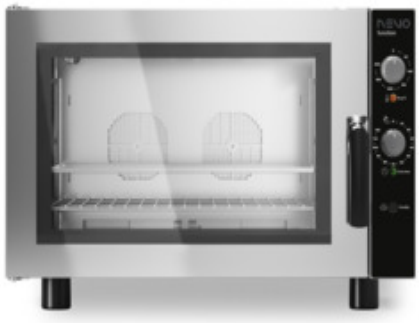
Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____



Function-Ofen

Modell: BEU464 **Cod:** NP01041022005

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	4
Pfannengröße (mm):	EN 600x400
Achsabstand des Tabletts (mm):	75
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	1
Außenmaße (mm):	825 x 752 x 561
Nettogewicht (kg):	55
Volumen (m3):	0,350
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 358
Elektrobetrieb (kW):	6,3
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	14
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G2,5
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Wasserablauf (mm):	30
Verpackungsabmessungen (mm):	850 x 790 x 731
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 358
Bruttogewicht (kg):	59
Bruttovolumen (m3):	0,500

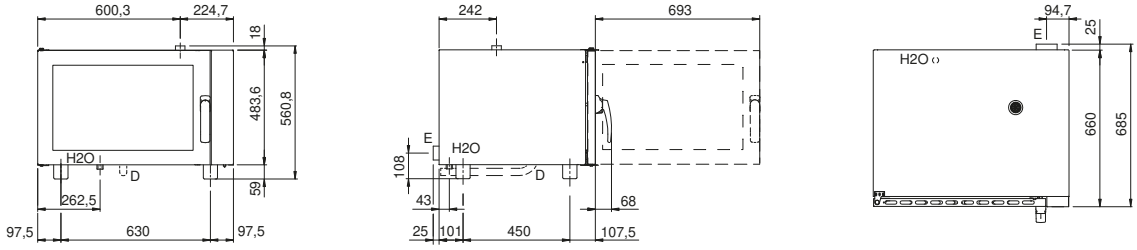
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
Steuerung:	Elektromechanisch
Funktionen:	Heißluftgaren, Feuchtgaren
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Druck
Betriebstemperatur:	50°C - 300°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl – Autoreverse
Boden der Brennkammer:	AISI 430 Spiegelfinish
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Immer offen

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.

Elektromechanischer Umluft-Elektrobackofen mit Befeuchter. Kapazität: 4 Bleche 600x400 mm. Garraum aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken, ohne sichtbare Schweißnähte für maximale Hygiene. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Gittereinschübe mit einem Abstand von 75 mm zwischen den Blechen. Tür mit großer Glasfläche und Luftkanal zur Belüftung des Außenglases, der die Oberflächentemperatur reduziert. Türgriff aus hochschlag- und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums für maximale Dichtigkeit und zur Vermeidung von Temperaturverlusten. Beheizung durch hocheffiziente, ummantelte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (plus Dauerbetrieb). Manueller Dampfbefeuchter per Knopfdruck. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 2 Umwälzventilatoren. Großzügige Luftführungskanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit der Garprozesse – bei Teil- oder Vollladung. Aufklappbares Innenfenster. Bedienfeld mit allen Funktionselementen auf der rechten Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum zur Vermeidung gefährlich hoher Temperaturen. Wasseranschluss zur Steuerung des Befeuchters. Innenbeleuchtung an der linken Seite des Garraums. Elektrische Leistung: 6,3 kW – 380–415 V / 3 N + PE, 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2O : Wasserbefüllung 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.