Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____



Four Function

Modèle: BER443ECO **Cod:** NP01041022006

Données techniques

Nombre de bacs:	4
Taille de la bac (mm):	433x333
Entraxe des plateaux (mm):	70
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	557 x 640 x 563
Poids net (kg):	37
Volume (m3):	0,200
Dimensions de la chambre (mm):	452 x 371 x 326
Puissance électrique (kW):	2,8
Alimentacion (V):	220-240
Alimentacion (A):	12,5
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Dimensions emballage (mm):	590 x 680 x 788
Dimensions de la chambre (mm):	452 x 371 x 326
Poids brut (kg):	40
Volume brut (m3):	0,320

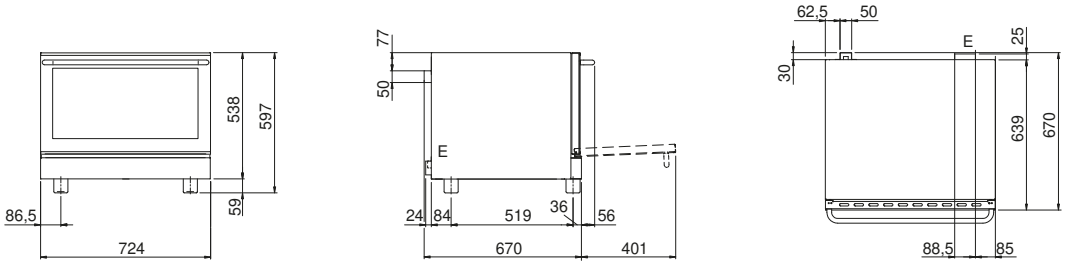
Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
Fonctions:	Cuisson à convection
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Temporisée
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Basculante
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

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.

Four électrique à convection électromécanique. Capacité 4 plateaux 433X333. Chambre de cuisson aux angles arrondis, soudée sans soudure apparente. Hauteur du pied réglable. Étagères de gril amovibles avec une distance de 70 mm entre les plateaux. Porte à grande surface vitrée équipée d un canal d air pour la ventilation externe du verre, ce qui limite encore la température sur la surface externe. Poignée de porte en matière plastique, très résistante aux chocs et aux températures. Joint en silicone inséré à l avant de la chambre, avec une capacité d étanchéité maximale, évitant les chutes de température. Chauffage par résistances enrobées à haut rendement. Minuterie de 1 à 120 (plus position infinie). Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50°C à 300°C 2 ventilateurs. Larges canaux de circulation d air de la chambre qui permettent une parfaite uniformité de cuisson, à la fois dans des conditions de faible et de pleine charge. Ouverture à soufflet de la vitre intérieure. Panneau de contrôle de toutes les pièces fonctionnelles placé sur le côté inférieur du four. Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson pour éviter les températures élevées dangereuses. Puissance électrique 2,8 kW - 220-240V / 1N + G 50/60 Hz.

Déssin technique



E : Alimentation électrique

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.