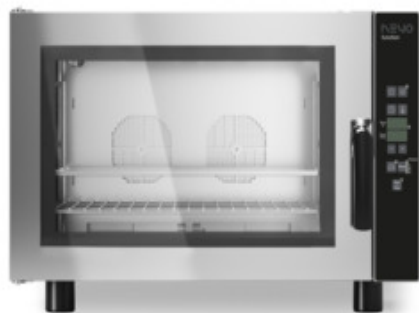


Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_



## Function-Ofen

Modell: BEU464P

Cod: NP01041022012

### Technische Daten

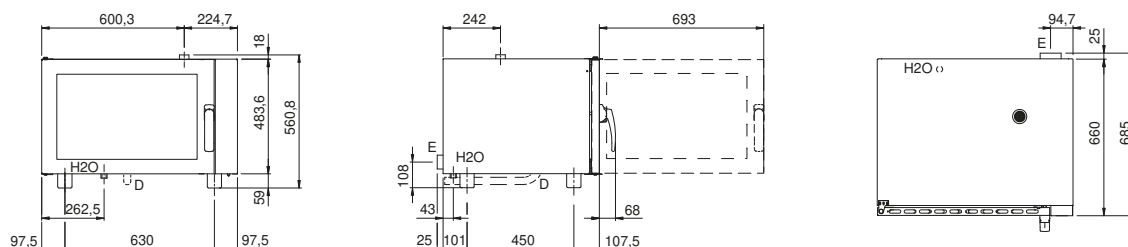
|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Anzahl der Pfannen:             | 4               |
| Pfannengröße (mm):              | EN 600x400      |
| Achsabstand des Tablettis (mm): | 75              |
| Anzahl der Ventilatoren:        | 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:             | Programmierbar                                      |
| Dampf:                 | Direkte   |
| Dampf-Management:      | Druck   |
| Betriebstemperatur:    | 50°C - 300°C  |
| Tür:                   | Schwenktür  |
| Fan:                   | Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl<br>- Autoreverse |
| Boden der Brennkammer: | AISI 430 Spiegelfinish                              |
| Range timer:           | 1' - 120'   |
| Dunstabzüge:           | Immer offen   |

Programmierbarer elektrischer Umluftofen mit Befeuchter. Kapazität für 4 Bleche 600x400 mm. Garraum mit abgerundeten Ecken, fugenlos verschweißt. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Einschubgitter mit einem Abstand von 75 mm. Tür mit großflächiger Verglasung und Luftkanal zur Belüftung der äußeren Scheibe, der die Temperatur auf der äußeren Oberfläche reduziert. Türgriff aus schlag- und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite der Garkammer für maximale Dichtigkeit, um Temperaturverluste zu vermeiden. Beheizung durch hocheffiziente, ummantelte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (plus Dauerbetrieb). Manueller Befeuchter mit Drucktaste. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 2 Lüfter. Breite Luftkanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit des Garergebnisses bei jeder Beladung. Aufklappbare Innenscheibe. Bedienfeld aller Funktionsteile auf der rechten Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum zur Vermeidung gefährlich hoher Temperaturen. Wasseranschluss zur Steuerung des Befeuchters. Innenbeleuchtung auf der linken Seite der Garkammer. Elektrische Leistung 6,3 kW – 380–415 V / 3N + PE 50/60 Hz.

### Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2O: Wasserbefüllung 3/4"