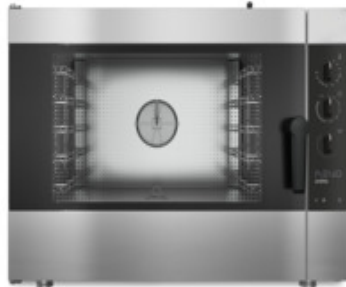


Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_



## Pratika-Ofen

Modell: FCG051V

Cod: NP01052033001

### Technische Daten

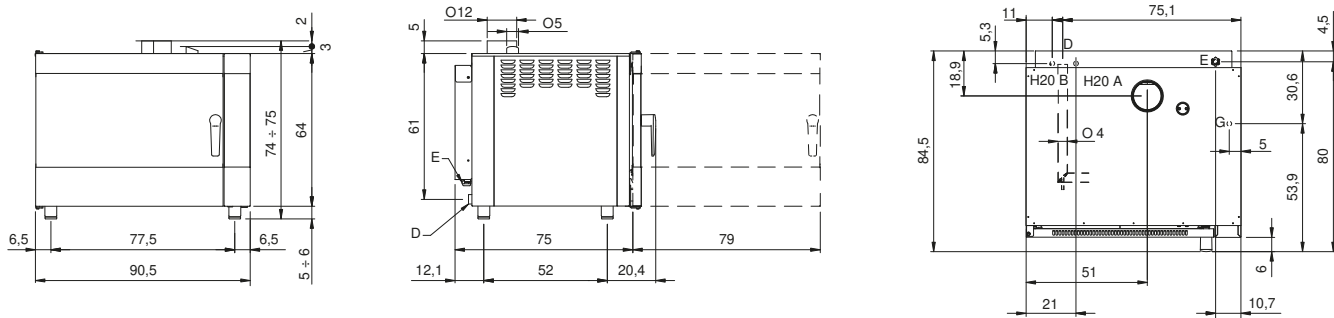
Anzahl der Pfannen:	5
Pfannengröße (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Achsabstand des Tablett(s) (mm):	74
Anzahl der Ventilatoren:	1
Lüftergeschwindigkeit:	2
Außenmaße (mm):	905 x 845 x 750
Nettogewicht (kg):	105
Volumen (m3):	0,575
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 420
Elektrobetrieb (kW):	0,4
Spannung/Frequenz (V):	220-240
Spannung (A):	2
Phasen:	1N
Kabelquerschnitt (mmq):	3G1,5
Frequenz (Hz):	50
Gasleistung (kW):	9,5
Gas Gesamtleistung (Kcal/h):	8169
Gasanschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	40
Verpackungsabmessungen (mm):	955 x 900 x 921
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 420
Bruttogewicht (kg):	120
Bruttovolumen (m3):	0,800

### Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
Steuerung:	Elektromechanisch
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Zeitgeschaltete
Betriebstemperatur:	30°C - 280°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl - Autoreverse
Boden der Brennkammer:	Aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Manuelles Einführen

Gasbetriebener Heißluftofen mit elektromechanischer Steuerung und automatischer Befeuchtung. Kapazität 5 GN 1/1-Behälter oder Backbleche 400x600. Garraum mit abgerundeten Ecken, verschweißt ohne sichtbare Fugen für maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Höhenverstellbare Füße. Standardmäßig herausnehmbare, bivalente Einschubführungen für GN oder EN mit 74 mm Einschubabstand (auf Wunsch auch mit vergrößertem Abstand von 95 mm für spezielle Konditoreianwendungen erhältlich). Tür mit großflächigem Doppelglas. „Luftkanal“ zur Belüftung des äußeren Türglases, der die Temperatur auf der dem Bediener zugewandten Seite reduziert. Türverschluss mit Druckschließung und seitlicher Entriegelung; Türgriff aus hochschlagfestem, hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums gewährleistet maximale Dichtigkeit der Tür und verhindert Temperaturverluste. Kondensat-Auffangrinne mit Ablaufanschluss. Indirekte Beheizung über Flammenrohre durch atmosphärische Brenner. Timer von 1 bis 120 Minuten (mit Dauerbetrieb). Automatische Befeuchtung. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 280 °C. Autoreverse-Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten. Manueller Entlüftungsregler. Aufklappbares Innenfenster. Bedienfeld mit allen Funktionskomponenten an der linken Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum. Innenbeleuchtung auf der linken Seite des Garraums. Gasleistung 9,5 kW – 220–240V 50/60 Hz.

## Technische Zeichnung



G: Gasanschluss

E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H20A: Zulauf Wasser 3/4"

H20B: Zulauf entkalktes Wasser 3/4"