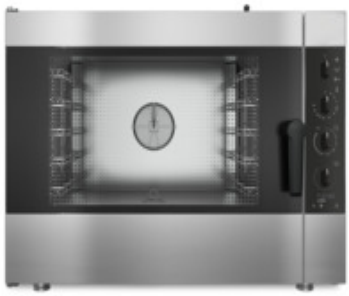
Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____



## Horno Pratika

**Modelo:** FDG051V **Cód.:** NP01052033002

### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Número de bandejas:** | 5 |
| **Tamaño de la bandeja (mm):** | EN 600x400 - GN 1/1 |
| **Distancia entre ejes de la bandeja (mm):** | 74 |
| **Número de ventiladores:** | 1 |
| **Velocidad del ventilador:** | 2 |
| **Dimensiones (mm):** | 905 x 845 x 750 |
| **Peso neto (kg):** | 105 |
| **Volume (m3):** | 0,575 |
| **Dimensiones cámara (mm):** | 645 x 449 x 420 |
| **Potencia eléctrica (kW):** | 0,4 |
| **Alimentación (V):** | 220-240 |
| **Alimentación (A):** | 2 |
| **Fases:** | 1N |
| **Sección del cable (mmq):** | 3G1,5 |
| **Frecuencia (Hz):** | 50 |
| **Potencia de gas (kW):** | 9,5 |
| **Potencia de gas total (Kcal/h):** | 8169 |
| **Conexión de gas:** | 1/2" |
| **Conexión de agua fria:** | 3/4" |
| **Presión de agua fría (bar):** | Máx. 5 bar |
| **Entrada agua ablandada:** | 3/4" |
| **Descarfa de agua (mm):** | 40 |
| **Dimensiones embalaje (mm):** | 955 x 900 x 921 |
| **Dimensiones cámara (mm):** | 645 x 449 x 420 |
| **Peso Bruto (kg):** | 120 |
| **Volumen bruto (m3):** | 0,800 |

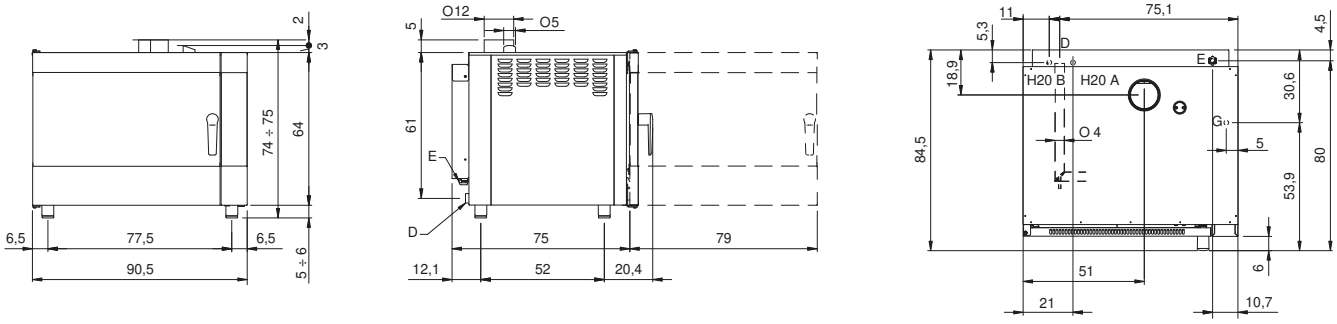
### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Tipo de horno:** | Combinado |
| **Comando:** | Electromecánico |
| **Vapor:** | Directo |
| **Gestión del vapor:** | Temporizado |
| **Rango de temperatura:** | 30°C - 280°C |
| **Puerta:** | Bandera |
| **Ventilador:** | Fabricada en acero inoxidable AISI 304 – autoreverse |
| **Fondo de la cámara de cocción:** | En acero inoxidable AISI 304 con acabado espejo |
| **Range timer:** | 1' - 120' |
| **Chimenea:** | Entrada manual |

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.

Horno combinado de gas electromecánico con humidificador automático. Capacidad 5 bandejas Gn 1/1 o pastelería 400x600. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene y punibilidad. Patas regulables en altura. Mamparos porta-bandejas bivalentes GN o EN, extraíbles de serie, con una distancia entre ejes de 74 mm (los mamparos con una distancia entre ejes de 95 mm se pueden pedir para un uso especial en pastelería). Puerta de vidrio doble con gran superficie vidriada. Canal de aire para la ventilación del vidrio exterior de la puerta, que limita la temperatura en la superficie del vidrio en contacto directo con el operador. Cierre de la puerta por presión y reapertura mediante desbloqueo lateral; manija de material plástico de alta resistencia a golpes y temperaturas; junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura.Canaleta de recogida de líquidos conectada con la descarga. Calentamiento indirecto de los tubos de llama mediante quemadores atmosféricos. Temporizador de 1 a 120 (y posición infinita). Humidificador automático. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 280 °C. Ventilador de marcha atrás con 2 velocidades. Control manual de ventilación. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control para todas las partes funcionales situado en el lado izquierdo del horno.Termostato de seguridad en la cámara de cocción. Iluminación interior en el lado izquierdo de la cámara de cocción. Potencia de gas 9,5 kW - Potencia eléctrica 0,4 kW - 220-240V 50 Hz

## Diseño técnico




**G:** Conexión de gas

**E:** Alimentación eléctrica

**D:** Descarga de agua

**H2OA:** Entrada agua 3/4"

**H2OB :** Entrada agua ablandada 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.