Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FDG051TV **Cod:** NP01052033005



Données techniques

Nombre de bacs:	5
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	74
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	905 x 845 x 750
Poids net (kg):	105
Volume (m3):	0,575
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 420
Puissance électrique (kW):	0,4
Alimentacion (V):	220-240
Alimentacion (A):	2
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50
Puissance du gaz (kW):	9,5
Total puissance gaz (Kcal/h):	8169
Raccord gaz:	1/2"
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max. 5 bar
Arrivée d'eau adoucie:	3/4"
Vidange eau (mm):	40
Dimensions emballage (mm):	955 x 900 x 921
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 420
Poids brut (kg):	120
Volume brut (m3):	0,800

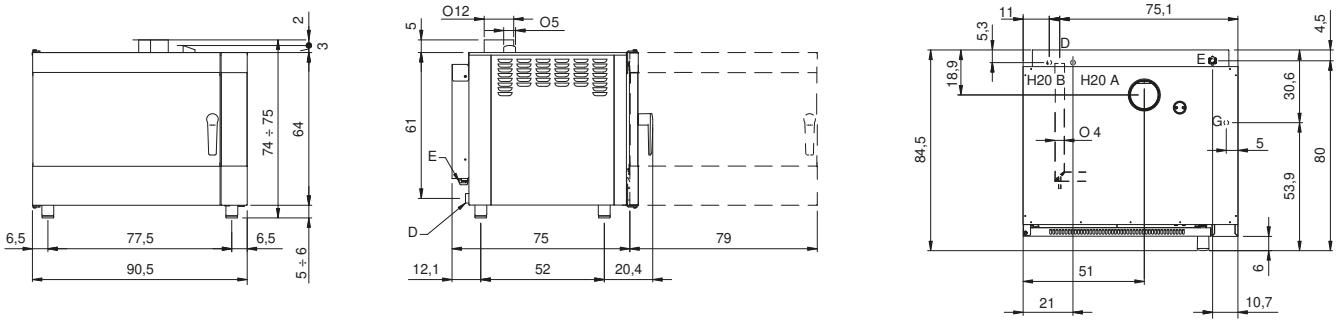
Caractéristiques

Type de four:	Combiné
Commande:	écran tactile
Touch screen:	5"
Cooling:	Fonction de refroidissement rapide de la chambre
Sonde:	Sonde à une pointe
Lavage:	Standard - Circuit ouvert
Détergent:	Liquide
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Automatique
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard

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 gaze mixte convection vapeur touch avec lavage automatique. Capacité 5 plaques GN 1/1 ou patìsserie 600x400mm. Production de vapeur à injection directe dans la chambre de cuisson, 3 systèmes de cuisson possibles: convection, vapeur, mixte convection/vapeur. Panneau de commande touch. Equipé d un livre de recettes et possibilité de stocker des recettes personnalisées en séquence automatique (jusqu à 16 cycles). Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange. Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de. série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm). Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Contrôle de la température de 50 à 280°C. Thermomètre de visualisation de la température. Turbines autoreverse avec double vitesses. Réglage motorisé de l'évent. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage indirect à tubes de flamme par brûleurs atmosphériques. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. En dotation pour tout les modéles avec écran tactil sensitif: système de lavage automatique, sonde à coeur monopoint et 1 grille 600x400. Puissance gas 9,5 kW. Connexion electrique 0,4 kW - 220-240V 50 Hz

Déssin technique



G:	Raccord gaz	**E:**	Alimentation électrique	**D:**	Vidange eau
H2OA:	Arrivée d'eau 3/4"	**H2OB :**	Arrivée d'eau adoucie 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.