

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Pratika-Kompact-Ofen

Modell: FDEK0623PWA Cod: NP01063021007



Technische Daten

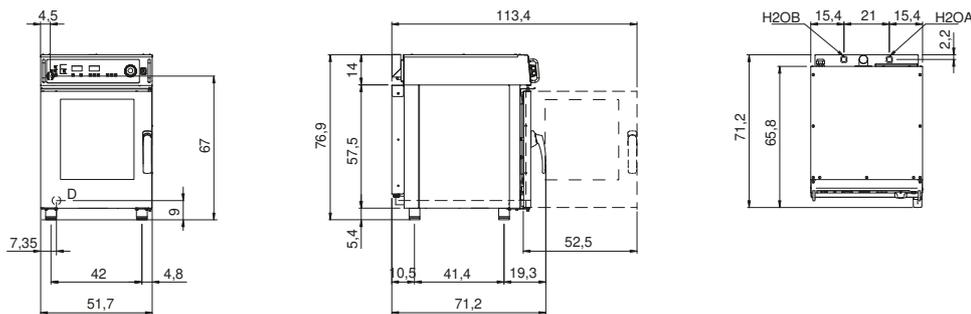
Anzahl der Pfannen:	6
Pfannengröße (mm):	GN 2/3
Achsabstand des Tablett(s) (mm):	60
Anzahl der Ventilatoren:	1
Lüftergeschwindigkeit:	2
Außenmaße (mm):	517 x 715 x 770
Nettogewicht (kg):	68
Volumen (m3):	0,2834
Kammerabmessungen (mm):	380 x 373 x 380
Elektrobetrieb (kW):	6,4
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	11
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G1,5
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	40
Verpackungsabmessungen (mm):	560 x 795 x 940
Kammerabmessungen (mm):	380 x 373 x 380
Bruttogewicht (kg):	75
Bruttovolumen (m3):	0,4184

Eigenschaften

Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Programmierbar
Funktionen:	Heißluftgaren, Dampf, Kombi, Mehrstufiggaren mit Temperaturfühler und Delta T
Waschen:	Standard - Offener Kreislauf
Reinigungsmittel:	Flüssig
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Zeitgeschaltete
Betriebstemperatur:	30°C - 280°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl - Autoreverse
Range timer:	1'-240'
Dunstabzüge:	Automatisch
Kochbuch:	Standard

Programmierbarer elektrischer Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem. Türanschlag links. Kapazität 6 GN 2/3-Behälter – Kompaktversion. Garraum mit abgerundeten Ecken, verschweißt ohne sichtbare Fugen für maximale Hygiene. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Einschubführung aus Stahldraht für GN 2/3-Behälter mit Einschubabstand von 30–60 mm. Tür mit Luftkanal zur Belüftung des äußeren Türglases, der die Erwärmung reduziert. Türgriff aus hochschlagfestem, hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung in der Front der Garraumöffnung eingesetzt, garantiert maximale Dichtigkeit und verhindert Temperaturverluste. Kondensat-Auffangrinne mit Ablaufanschluss. Beheizung über hocheffiziente, ringförmige gepanzerte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (mit Dauerbetrieb). Befeuchtung im Garraum mit entsprechender Leistungsregelung. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 280 °C. Autoreverse-Lüfter mit zwei Geschwindigkeiten. Öffnung der Garraum-Entlüftung programmierbar. Großzügige Luftführungs Kanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit beim Garen – sowohl bei Teil- als auch bei Vollast. Aufklappbares Innenfenster. Digitales Bedienfeld oberhalb des Ofens positioniert. Möglichkeit zur Speicherung von bis zu 99 Garprogrammen mit maximal 3 verknüpfbaren Phasen pro Zyklus. Garen möglich in Konvektion, Kombi oder Dampf. Garen wahlweise zeitgesteuert oder mit Kerntemperaturfühler und Delta-T-Einstellung (Fühler optional). Sicherheitsthermostat im Garraum verhindert Temperaturen über 350 °C. Innenbeleuchtung an der linken Seite des Garraums. Wasseranschluss für die Steuerung der Befeuchtung. Elektrische Leistung 6,3 kW – 380–415V 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2OA: Zulauf Wasser 3/4"

H2OB: Zulauf entkalktes Wasser 3/4"