Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Function

Modèle: BEU1064 **Cod:** NP01101022001

Données techniques

Nombre de bacs:	10
Taille de la bac (mm):	EN 600x400
Entraxe des plateaux (mm):	75
Nombre de ventilateurs:	3
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	833 x 780 x 1011
Poids net (kg):	118
Volume (m3):	0,660
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 808
Puissance électrique (kW):	11,5
Alimentacion (V):	380-415
Alimentacion (A):	19
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max. 5 bar
Vidange eau (mm):	30
Dimensions emballage (mm):	875 x 820 x 1170
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 808
Poids brut (kg):	125
Volume brut (m3):	0,840

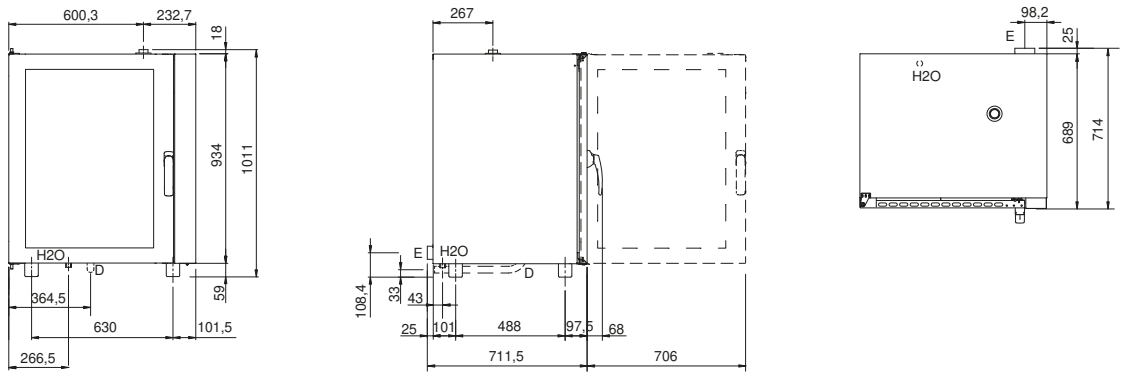
Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
Fonctions:	Cuisson à convection, cuisson avec humidité
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

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 électrique à convection électromécanique avec humidificateur. Capacité 10 plateaux 600X400. Chambre de cuisson aux angles arrondis, soudée sans soudure apparente. Hauteur des pieds réglable. Étagères grillagées amovibles avec entraxe des plateaux de 75 mm. Porte à grande surface vitrée équipée d'un canal d'air pour la ventilation du verre extérieur, ce qui limite encore la température sur la surface extérieure. Poignée de porte en matière plastique, très résistante aux chocs et aux températures. Joint en silicone inséré à l'avant de la chambre, avec une capacité d'étanchéité maximale, évitant les changements brusques de température. Chauffage par éléments chauffants revêtus à haut rendement. Minuterie de 1 'à 120' (plus position infinie). Humidificateur à bouton manuel. Contrôle de la température dans la chambre de cuisson de 50°C à 300°C. 2 ventilateurs. Grands canaux de passage d'air dans la chambre qui permettent une parfaite uniformité de cuisson, à la fois dans des conditions de faible et de pleine charge. Ouverture basculante de la vitre intérieure. Panneau de commande pour toutes les pièces fonctionnelles situé sur le côté droit du four. Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson pour éviter les températures élevées dangereuses. Entrée d'eau pour le contrôle de l'humidificateur. Éclairage interne positionné sur le côté gauche de la chambre de cuisson. Puissance électrique 11,5 kW - 380-415V

Déssin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2O : Remplissage eau 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.