Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Function-Ofen

Modell: BEU1064P **Cod:** NP01101022002

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	EN 600x400
Achsabstand des Tabletts (mm):	75
Anzahl der Ventilatoren:	3
Lüftergeschwindigkeit:	1
Außenmaße (mm):	833 x 780 x 1011
Nettogewicht (kg):	118
Volumen (m3):	0,660
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 808
Elektrobetrieb (kW):	11,5
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	19
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G4
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Wasserablauf (mm):	30
Verpackungsabmessungen (mm):	875 x 820 x 1170
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 808
Bruttogewicht (kg):	125
Bruttovolumen (m3):	0,840

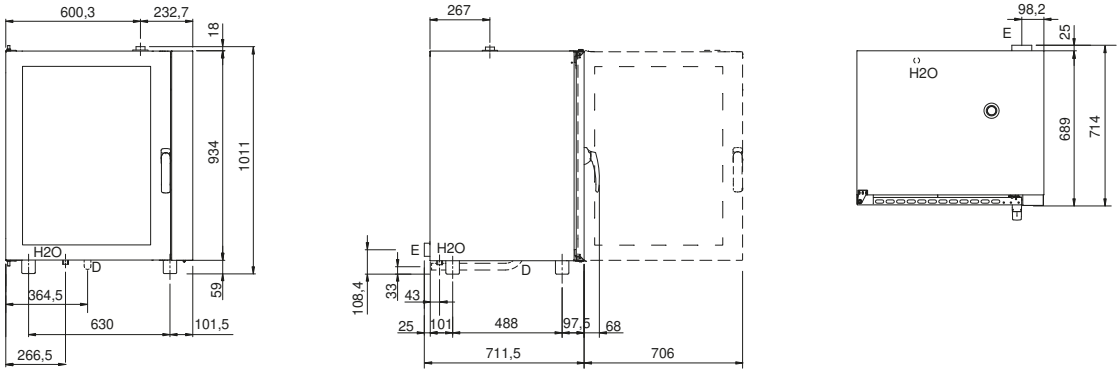
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
Steuerung:	Programmierbar
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Druck
Betriebstemperatur:	50°C - 300°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl – Autoreverse
Boden der Brennkammer:	AISI 430 Spiegelfinish
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Immer offen

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.

Programmierbarer elektrischer Umluftofen mit Befeuchter. Kapazität für 10 Bleche 600x400 mm. Garkammer mit abgerundeten Ecken, ohne sichtbare Schweißnähte verschweißt. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Gitterroste mit einem Einschubabstand von 75 mm. Tür mit großflächiger Verglasung und Luftkanal zur Belüftung der äußeren Scheibe, wodurch die Temperatur auf der äußeren Oberfläche zusätzlich reduziert wird. Türgriff aus hochschlagfestem und hitzebeständigem Kunststoff. In die Vorderseite der Garkammer integrierte Silikondichtung mit maximaler Dichtigkeit, um Temperaturschwankungen zu vermeiden. Beheizung über hocheffiziente, ummantelte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (plus Dauerbetrieb). Manueller Befeuchter über Drucktaste. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 2 Lüfter. Breite Luftkanäle im Garraum sorgen für eine perfekte Gleichmäßigkeit des Garergebnisses bei Teil- oder Volllast. Klappbare Innenscheibe. Bedienfeld aller Funktionseinheiten an der rechten Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum zur Vermeidung gefährlich hoher Temperaturen. Wasseranschluss zur Steuerung des Befeuchters. Innenbeleuchtung auf der linken Seite der Garkammer. Elektrische Leistung 11,5 kW – 380–415 V / 3N + PE 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2O : Wasserbefüllung 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.