

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Forno Function

Modello: BEU1064P **Cod:** NP01101022002

Dati Tecnici

Numero teglie:	10
Dimensione teglie (mm):	EN 600x400
Interasse teglie (mm):	75
Numero ventole:	3
Velocità ventola:	1
Dimensioni (mm):	833 x 780 x 1011
Peso netto (kg):	118
Volume (m3):	0,660
Dimensioni camera (mm):	618 x 435 x 808
Potenza elettrica (kW):	11,5
Alimentazione (V):	380-415
Alimentazione elettrica (A):	19
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G4
Frequenza (Hz):	50-60
Connessione acqua fredda:	3/4"
Pressione acqua calda (bar):	Max 5 bar
Dimensione scarico (mm):	30
Dimensioni con imballo (mm):	875 x 820 x 1170
Dimensioni camera (mm):	618 x 435 x 808
Peso lordo (Kg):	125
Volume lordo (m3):	0,840

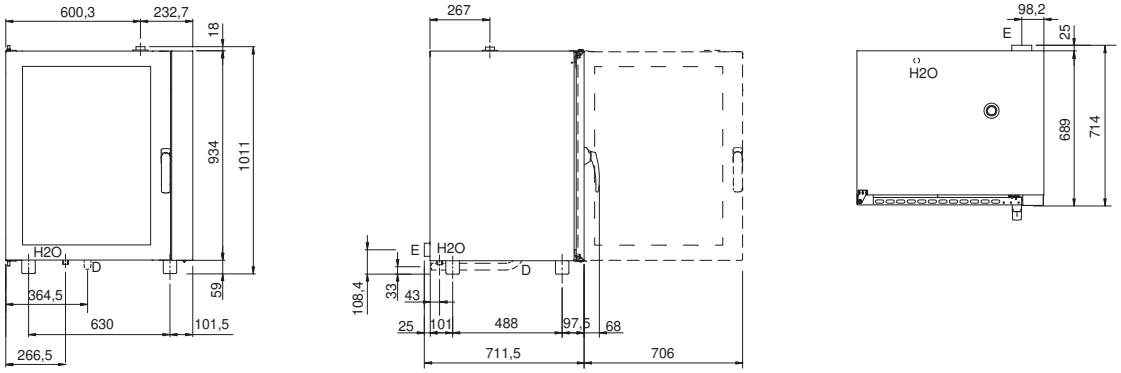
Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione
Comando:	Programmabile
Vapore:	Diretto
Gestione vapore:	Pressione
Range temperatura:	50°C - 300°C
Porta:	Bandiera
Fan:	Realizzata in acciaio inox AISI 304 - autoreverse
Fondo camera di cottura:	AISI 430 a specchio
Range timer:	1' - 120'
Camino:	Sempre aperto

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.

Forno elettrico programmabile a convezione con umidificatore. Capacità 10 teglie 600X400. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldature a vista. Altezza regolabile dei piedi. Ripiani grigliati estraibili con interasse vassoi 75 mm. Porta con ampia superficie vetrata dotata di canale d'aria per la ventilazione del vetro esterno, che limita ulteriormente la temperatura sulla superficie esterna. Maniglia per porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione in silicone inserita nella parte anteriore della camera, con la massima capacità di tenuta, evitando sbalzi di temperatura. Riscaldamento tramite elementi riscaldanti rivestiti ad alta efficienza. Timer da 1' a 120' (più posizione infinita). Umidificatore a pulsante manuale. Controllo della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 300 °C. 2 fan. Ampi canali di passaggio dell'aria della camera che consentono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che di pieno carico. Apertura a ribalta del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali posto sul lato destro del forno. Termostato di sicurezza in camera di cottura per evitare pericolose alte temperature. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 11,5 kW - 380-415V/3N+G 50/60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

D: Scarico acqua

H2O : Ingresso acqua 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.