

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Horno Pratika

Modelo: FCE101V

Cód.: NP01102023001



### Datos técnicos

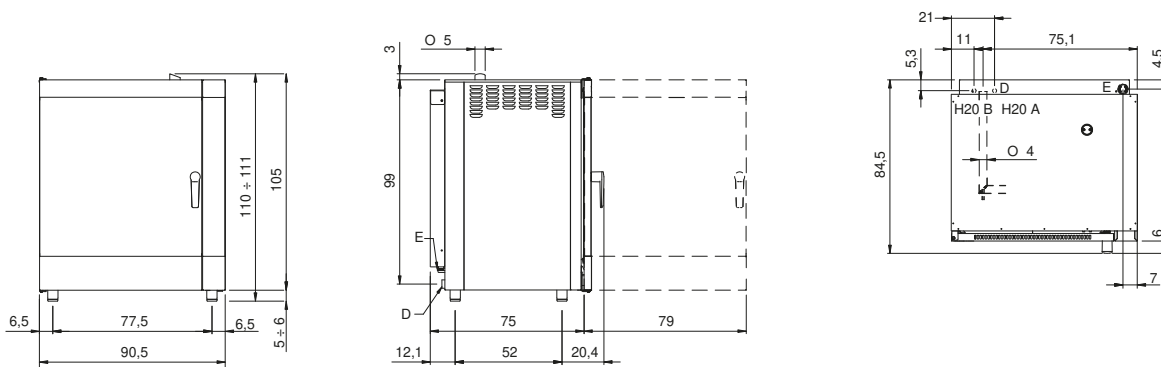
|  |                     |
|--|---------------------|
| Número de bandejas:                      | 10                  |
| Tamaño de la bandeja (mm):               | EN 600x400 - GN 1/1 |
| Distancia entre ejes de la bandeja (mm): | 74                  |
| Número de ventiladores:                  | 2                   |
| Velocidad del ventilador:                | 2                   |
| Dimensiones (mm):                        | 905 x 845 x 1110    |
| Peso neto (kg):                          | 135                 |
| Volume (m3):                             | 0,850               |
| Dimensiones cámara (mm):                 | 645 x 449 x 800     |
| Potencia eléctrica (kW):                 | 15,8                |
| Alimentación (V):                        | 380-415             |
| Alimentación (A):                        | 26                  |
| Fases:                                   | 3N                  |
| Sección del cable (mmq):                 | 5G4                 |
| Frecuencia (Hz):                         | 50-60               |
| Conexión de agua fría:                   | 3/4"                |
| Presión de agua fría (bar):              | Máx. 5 bar          |
| Entrada agua ablandada:                  | 3/4"                |
| Descarfa de agua (mm):                   | 40                  |
| Dimensiones embalaje (mm):               | 955 x 900 x 1301    |
| Dimensiones cámara (mm):                 | 645 x 449 x 800     |
| Peso Bruto (kg):                         | 150                 |
| Volumen bruto (m3):                      | 1,120               |

### Características

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Tipo de horno:                 | Convección   |
| Comando:                       | Electromecánico                                      |
| Vapor:                         | Directo  |
| Gestión del vapor:             | Temporizado  |
| Rango de temperatura:          | 30°C - 280°C   |
| Puerta:                        | Bandera  |
| Ventilador:                    | Fabricada en acero inoxidable AISI 304 - autoreverse |
| Fondo de la cámara de cocción: | En acero inoxidable AISI 304 con acabado espejo      |
| Range timer:                   | 1' - 120'  |
| Chimenea:                      | Entrada manual                                       |

Horno de convección eléctrico electromecánico con humidificador automático. Capacidad 10 bandejas Gn 1/1 o pastelería 400x600. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene y punibilidad. Patas regulables en altura. Mamparos porta-bandejas bivalentes GN o EN, extraíbles de serie, con una distancia entre ejes de 74 mm (los mamparos con una distancia entre ejes de 95 mm se pueden pedir para un uso especial en pastelería). Puerta de vidrio doble con gran superficie vidriada. Canal de aire para la ventilación del vidrio exterior de la puerta, que limita la temperatura en la superficie del vidrio en contacto directo con el operador. Cierre de la puerta por presión y reapertura mediante desbloqueo lateral; manija de material plástico de alta resistencia a golpes y temperaturas; junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Canaleta de recogida de líquidos conectada con la descarga. Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de alta eficiencia. Temporizador de 1 a 120 (y posición infinita). Humidificador automático. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 280 °C. Ventilador de marcha atrás con 2 velocidades. Control manual de ventilación. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control para todas las partes funcionales situado en el lado izquierdo del horno. Termostato de seguridad en la cámara de cocción. Iluminación interior en el lado izquierdo de la cámara de cocción. Potencia eléctrica 15.8 kW - 380-415V 50/60 Hz

## Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H20A: Entrada agua 3/4"

H20B: Entrada agua ablandada 3/4"