

-	- 2	10	1
	9	箱	6.0
	0	1	
1	-	E.	L

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Pratika-Ofen

Modell: FDE101V Cod: NP01102023002

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (mm):	74
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	2
Außenmaße (mm):	905 x 845 x 1110
Nettogewicht (kg):	135
Volumen (m3):	0,850
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Elektrobetrieb (kW):	15,8
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	26
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G4
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	40
$\label{lem:verbackungsabmessungen (mm):} Verpackungsabmessungen (mm):$	955 x 900 x 1301
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Bruttogewicht (kg):	150
Bruttovolumen (m3):	1,120

Eigenschaften

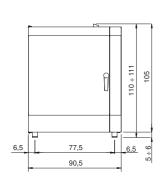
Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Elektromechanisch
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Zeitgeschaltete
Betriebstemperatur:	30°C - 280°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl - Autoreverse
Boden der Brennkammer:	Aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Manuelles Einführen

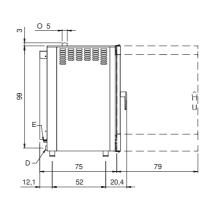
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.

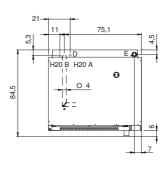


Elektromechanischer, elektrisch betriebener Kombidämpfer mit automatischem Befeuchter. Kapazität für 10 GN 1/1-Behälter oder 400x600 Backbleche. Garraum mit abgerundeten Ecken, verschweißt ohne sichtbare Fugen für maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Höhenverstellbare Füße. Standardmäßig herausnehmbare, bivalente Einschubführungen für GN oder EN mit Einschubabstand von 74 mm (auf Anfrage auch mit vergrößertem Abstand von 95 mm für spezielle Konditoreianwendungen erhältlich). Tür mit großflächigem Doppelglas. "Luftkanal" zur Belüftung des äußeren Türglases, der die Temperatur auf der dem Bediener zugewandten Glasfläche reduziert. Druckverschluss der Tür mit seitlicher Entriegelung; Türgriff aus hochschlagfestem und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums eingesetzt, garantiert maximalen Türabschluss und verhindert Temperaturverluste. Kondensat-Auffangrinne mit Ablaufanschluss. Beheizung über hocheffiziente, gepanzerte Ringheizwiderstände. Timer von 1 bis 120 Minuten (inkl. Dauerbetrieb). Automatischer Befeuchter. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 280 °C. Autoreverse-Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten. Manuelle Steuerung des Dampfabzugs. Aufklappbares Innenfenster. Bedienfeld mit allen Funktionselementen auf der linken Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum. Innenbeleuchtung auf der linken Seite des Garraums. Elektrische Leistung 15,8 kW – 380–415V 50/60 Hz.

Technische Zeichnung







E: Elektrobetrieb D: Wasserablauf H2OA: Zulauf Wasser 3/4"

H2OB: Zulauf entkalktes Wasser 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 previously or subsequently sold.