

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FDE101TV

Cod: NP01102023005



Données techniques

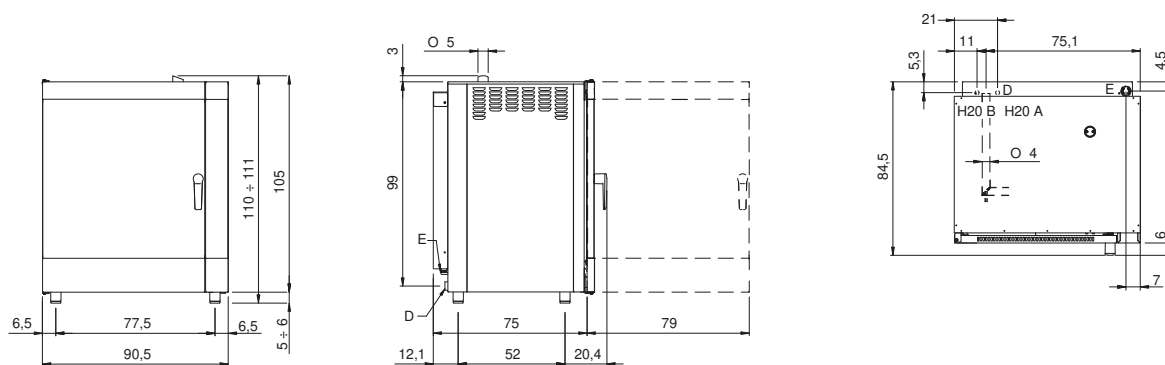
Nombre de bacs:	10
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	74
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	905 x 845 x 1110
Poids net (kg):	135
Volume (m3):	0,850
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 800
Puissance électrique (kW):	15,8
Alimentation (V):	380-415
Alimentation (A):	26
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
Arrivée d'eau adoucie:	3/4"
Vidange eau (mm):	40
Dimensions emballage (mm):	955 x 900 x 1301
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 800
Poids brut (kg):	150
Volume brut (m3):	1,120

Caractéristiques

Type de four:	Combiné
Commande:	écran tactile
Touch screen:	5"
Cooling:	Fonction de refroidissement rapide de la chambre
Sonde:	Sonde à une pointe
Lavage:	Standard - Circuit ouvert
Détergent:	Liquide
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Automatique
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 - autoreverse
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard

Four électrique mixte convection vapeur panneau d'ecran tactile. Capacité 10 plaques GN 1/1 ou pâtisserie 600x400mm. Production de vapeur à injection directe dans la chambre de cuisson, 3 systèmes de cuisson possibles: convection, vapeur, mixte convection/vapeur. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Fermeture à pression de la porte et ouverture par décrochage latéral. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange. Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm). Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieure facilitant le nettoyage. Contrôle de la température de 50 à 280°C. Chauffage par résistances blindées. Système de lavage automatique inclus. Puissance électrique 15.8 kW - 380-415V 50/60 Hz

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"