Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Pratika-Ofen

Modell: FCG101V **Cod:** NP01102033001

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 1130
Nettogewicht (kg):	140
Volumen (m3):	0,865
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Elektrobetrieb (kW):	0,8
Spannung/Frequenz (V):	220-240
Spannung (A):	3,5
Phasen:	1N
Kabelquerschnitt (mmq):	3G1,5
Frequenz (Hz):	50
Gasleistung (kW):	19
Gas Gesamtleistung (Kcal/h):	16337
Gasanschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	40
Verpackungsabmessungen (mm):	955 x 900 x 1301
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Bruttogewicht (kg):	156
Bruttovolumen (m3):	1,120

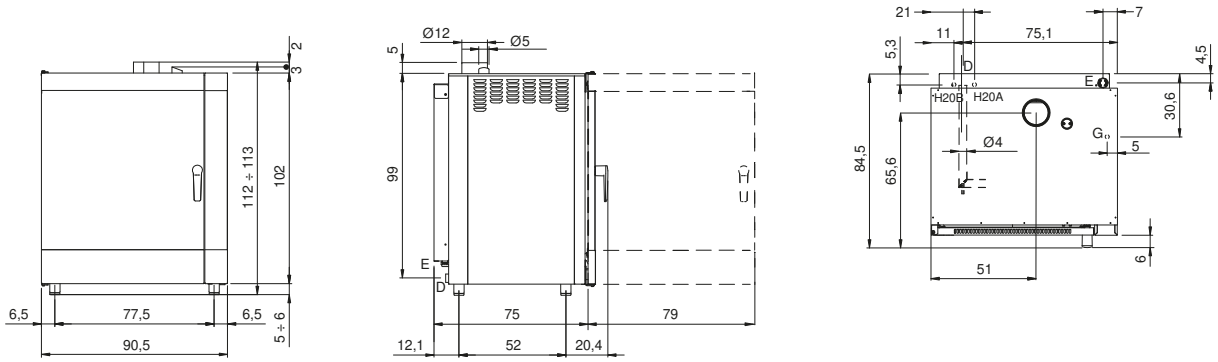
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
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 previosly or subsequently sold.

Gasbetriebener Heißluftofen mit elektromechanischer Steuerung und automatischer Befeuchtung. Kapazität 10 GN 1/1-Behälter oder Backbleche 400x600. Garraum mit abgerundeten Ecken, verschweißt ohne sichtbare Fugen für maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Höhenverstellbare Füße. Standardmäßige, herausnehmbare Universal-Einschubführungen für GN oder EN mit 74 mm Einschubabstand (optional mit vergrößertem Abstand von 95 mm für spezielle Konditoreianwendungen erhältlich). Tür mit großflächigem Doppelglas. „Luftkanal“ zur Belüftung des äußeren Türglases, wodurch die Temperatur auf der dem Bediener zugewandten Seite reduziert wird. Türverschluss mit Druckschließung und seitlichem Entriegelungsgriff; Türgriff aus hochschlagfestem, hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums sorgt für maximale Abdichtung der Tür und verhindert Temperaturverluste. Kondensat-Auffangrinne mit Ablaufanschluss. Indirekte Beheizung durch Flammenrohre mit atmosphärischen Brennern. Timer von 1 bis 120 Minuten (mit Dauerbetrieb). Automatische Befeuchtung. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 280 °C. Autoreverse-Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten. Manueller Entlüftungsregler. Aufklappbares Innenfenster. Bedienfeld mit allen Funktionskomponenten an der linken Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum. Innenbeleuchtung auf der linken Seite des Garraums. Gasleistung 19 kW – 220–240V 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



G: Gasanschluss

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 previosly or subsequently sold.